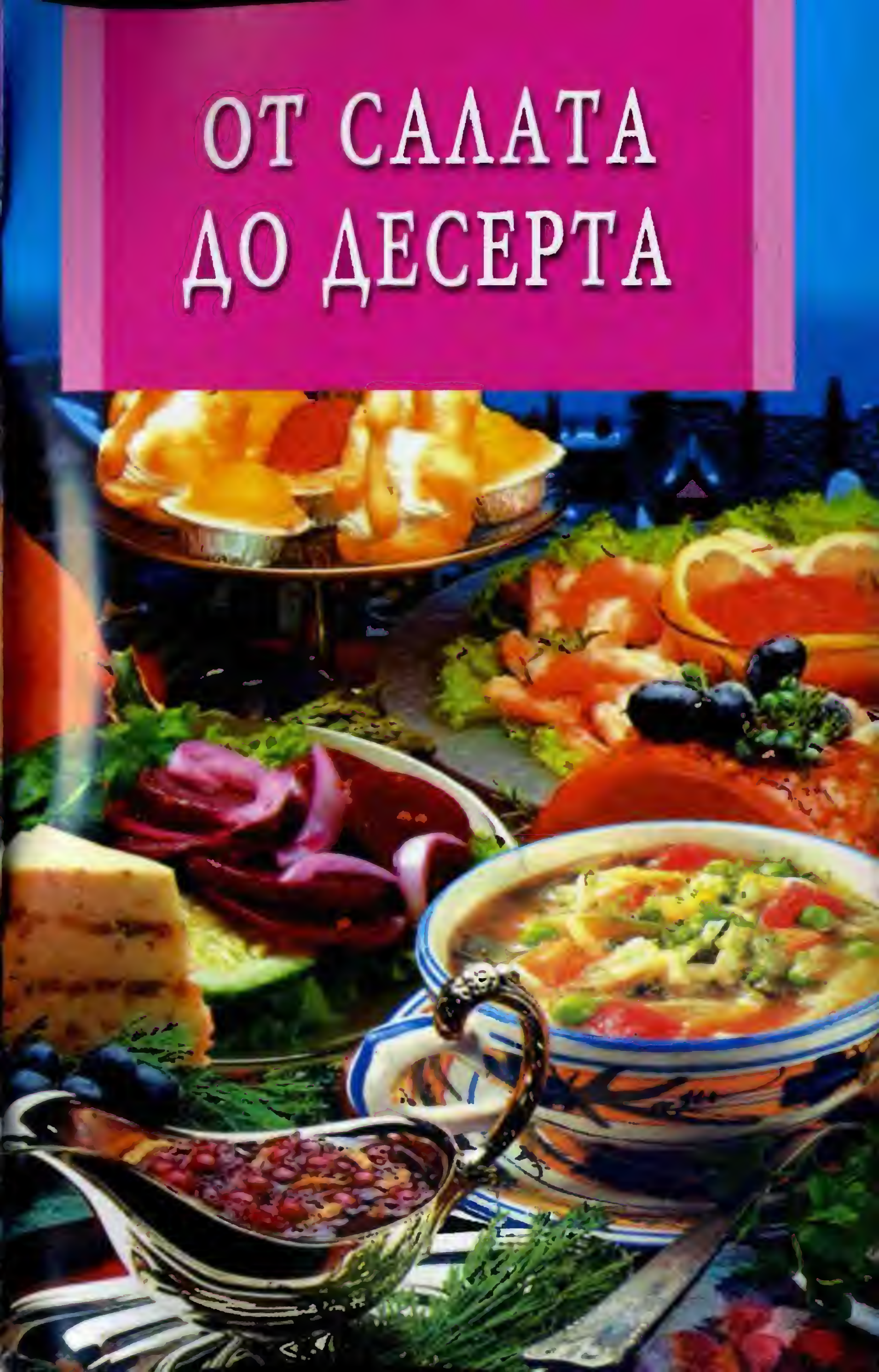
ОТ САЛАТА ДО ДЕСЕРТА



ББК 36.91
О 80

Серия
«Искусство кулинарии»

О 80 **От салата до десерта.** — Ростов н/Д: Издательский дом «Владис», М.: Издательский дом «РИПОЛ Классик», 2008. — 64 с.
ISBN 978-5-9567-0009-2

Здесь собраны все ваши любимые блюда от салата до десерта! Эта коллекция лучших кулинарных рецептов поможет Вам всегда оставаться на высоте.

Приятного аппетита!

ББК 36.91

ISBN 978-5-9567-0009-2

САЛАТЫ

САЛАТ С ЧЕРЕМШОЙ

➢ *3—4 пучка черемши, 1 пучок петрушки, 2 свежих огурца, 4 вареных яйца, 4 вареные средние картофелины, 200 г вареной обезжиренной колбасы, 100 граммов зеленого горошка, 1 пучок зелени.*

Все овощи и зелень тщательно вымыть и просушить, мелко нарезать, посолить, хорошо перемешать, добавить зеленый горошек, вареную колбасу и заправить майонезом. Можно приготовить этот салат только из черемши, зеленого лука огурца, яиц.

САЛАТ «СВЕЖЕСТЬ»

➢ *6 помидоров, 2 ст. ложки молодого свежего зеленого горошка, 2 ст. ложки майонеза, соль по вкусу.*

Помидоры обдать кипятком, сразу же очистить от кожицы и нарезать кубиками. Горошек тщательно вымыть, обсушить на полотенце, перемешать с помидорами, залить майонезом. Посолить, при желании добавить 2 веточки петрушки.

САЛАТ ИЗ РИСА С ПОМИДОРАМИ

➢ *100 г риса, 2 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 небольшой огурец, 2 ст. ложки сока лимона, 3 ст. ложки жареного растительного масла, зелень петрушки, соль, черный молотый перец.*

Отварить рассыпчатый рис. Промыть помидоры, очистить их от семян, нарезать ромбиками. Также ромбиками нарезать огурец. На крупной терке натереть яйца. Тщательно перемешать, заправить солью, перцем, мелко нарезанной зеленью петрушки, соком лимона и растительным маслом. Выложить в салатник, украсить кружочками яиц (для украшения отдельно нарезать вареное яйцо) и веточками петрушки.

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ

➢ *400 г белокочанной капусты, 3—4 картофелины, 2—3 луковицы, 1 зубчик чеснока, 50 г грибов, масло оливковое, соль.*

Капусту нашинковать мелкой соломкой и протереть с солью, отварной картофель нарезать ломтиками, лук — полукольцами, зубчик чеснока растереть с солью. Соленые грибы нарезать тонкими ломтиками, заправить все оливковым маслом и разложить в подготовленную посуду.

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ, СВЕЖИХ ОГУРЦОВ И МОРКОВИ

➢ *200 г белокочанной капусты, 3—4 свежих огурца, 2 моркови, 80 г зеленого салата, 1/2 стакана густой сметаны, 50 г зеленого лука, соль, зелень.*

Нарезать соломкой капусту, морковь и зеленый салат, свежие огурцы — тонкими ломтиками, порезать лук.

Все смешать, посолить, заправить сметаной. Уложить горкой в салатник, украсить листиками зеленого салата, лука и кружочками огурца.

Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

САЛАТ ПО-ТАДЖИКСКИ

➢ *300 г капусты, 100 г красного сладкого перца, 200 г моркови, 50 г зеленого салата, 50 г щавеля, по 2 ст. ложки зелени укропа и петрушки, 1 стакан сметаны, соль, немного тмина.*

Подготовленную белокочанную капусту и стручковой сладкий перец нарезать тонкой соломкой, посолить и оставить на 10—15 минут. Салат зеленый, щавель, зелень укропа и петрушки мелко нарезать. Морковь натереть на терке. Тмин растереть. Подготовленные продукты соединить, заправить сметаной и подавать на стол в салатнике.

САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ФАСОЛЬЮ

➢ *500 г капусты, 100 г фасоли, 200 г яблок, зеленый лук, 80 г оливкового масла, 1 ст. ложка сахара, уксус, соль.*

Обработанную капусту нарезать тонкой соломкой, бланшировать 3 минуты, откинуть на дуршлаг и охладить. Прибавить

отваренную и охлажденную фасоль, натертые на крупной терке яблоки, мелко нарезанный зеленый лук, оливковое масло, уксус, соль, сахар и все перемешать.

САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

➢ *По 300 г краснокочанной и цветной капусты, 200 г салатной заправки, 2 луковицы, 50 г маслин, листья зеленого салата, 2 яйца, зелень.*

Краснокочанную капусту нарезать брусочками или шашечками, бланшировать и охладить. Цветную капусту отварить в подсоленной воде, охладить и разделить на мелкие кочешки. Репчатый лук нашинковать кольцами. Маслины использовать без косточек. Овощи уложить слоями на листья салата, полить заправкой, посыпать рубленой зеленью и украсить дольками вареного яйца и маслинами. Для заправки использовать майонез или сок 1/2 лимона, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки измельченной зелени.

САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ОРЕХАМИ И БРЫНЗОЙ

➢ *500 г цветной капусты, 100 г брынзы, 2 ст. ложки рубленых ядер грецких орехов, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 100 г кефира, 2 ст. ложки сметаны, по вкусу соль.*

Цветную капусту мелко порубить, смешать с измельченными ядрами грецких орехов, зеленым луком, нарезанной мелкими кубиками брынзой. Полить салат подсоленной взбитой смесью кефира и сметаны.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ

➢ *3 моркови, 300 г капусты, 2 помидора, 60 г лимона, 75 г зеленого лука, 3 ст. ложки сметаны, 60 г голландского сыра, соль, уксус.*

Морковь и белокочанную капусту нашинковать, перетереть с солью и заправить мелко нарезанным луком и сметаной, горкой уложить в салатник.

Украсить салат дольками помидоров, лимона, листьями салата, зеленью и посыпать тертым сыром.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С КРАПИВОЙ И ЧЕСНОКОМ

➢*5 шт. моркови, 4 ст. ложки рубленой крапивы, 4 зубчика чеснока, 1 ст. ложка измельченных грецких орехов, 4 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка лимонного сока, соль по вкусу.*

Сырую морковь натереть на крупной терке, смешать с крапивой, чесноком, орехами, добавить лимонный сок и соль.

Залить майонезом и посыпать зеленым луком.

САЛАТ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА С СЫРОМ

➢*10 стручков сладкого перца, 2 помидора, 2 огурца, 1 луковица, 1 ст. ложка столового уксуса, небольшой кусочек сыра, зелень петрушки, соль, растительное масло по вкусу.*

Испечь десяток сладких перцев, очистить от кожицы и семян, мелко нарезать. Очистить и нарезать кубиками два помидора и два огурца. Нашинковать мелкой соломкой небольшую луковицу, посолить и помять руками. Все перемешать, добавить зелень петрушки, посолить весь салат, добавить немного столового уксуса и заправить растительным маслом. Натереть на мелкой терке немного твердого сыра и посыпать салат сверху.

САЛАТ «ДЕТСКИЙ»

➢*5—6 свежих огурцов, 100 г сырковой массы, 20 г салата, 4 помидора, 3 ст. ложки сметаны, 10 изюминок, соль.*

Сырковой массе (слегка подсоленной) придать сферическую форму, поместить в середину салатницы.

Вокруг нее положить отдельными букетами нарезанные ломтиками помидоры и огурцы. Все это полить сметаной и украсить зеленым салатом, сырковую массу посыпать изюмом.

САЛАТ ИЗ КРАСНОГО ПЕРЦА «КАЛОРИЙНЫЙ»

➢*4—5 стручков красного перца, 1 стакан вареного риса, 200 г консервированной кукурузы, 50 г консервированного зеленого горошка, 2 сваренных вкрутую яйца, уксус, масло растительное, соль, сахар.*

Сварить рассыпчатый рис. Испечь в духовке сладкий красный перец, нарезать его длинными полосками, положить консервированные овощи и все перемешать с рисом, посолить. Заправить соусом из растительного масла, уксуса, сахара. Выложить в салатницу и украсить кружочками вареных яиц и зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

➢*300 г баклажанов, 150 г репчатого лука, 100 г зеленого консервированного горошка, 50 г консервированного болгарского перца, 2 яйца, 100 г яблок, 100 г майонеза, 200 г горчицы, 2 дольки чеснока, 100 г сметаны, 5 ст. ложек оливкового масла, 4 ст. ложки лимонного сока, сахар, соль.*

Баклажаны очистить от кожицы, нарезать ломтиками и слегка потушить на сковороде, опустив в разогретое оливковое масло. Репчатый лук нарезать кубиками, опустить в тушеные баклажаны; вынуть все, охладить, смешать с зеленым горошком, измельченным болгарским перцем, мелко нарезанными яблоками и вареными яйцами, приправить солью, лимонным соком и сахаром по вкусу.

Выложить в салатницу и залить соусом, приготовленным из майонеза и сметаны, готовой горчицы и чеснока. Украсить дольками помидоров, кусочками яблок.

САЛАТ ИЗ ВИШНИ И МАЛИНЫ С ОРЕХАМИ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

➢*1 стакан вишни, 1 стакан малины, 1/2 стакана взбитых сливок, 50 г ядер грецких орехов, 100 г листьев мяты, 500 г йогурта.*

Малину и вишню, освобожденную от косточек, положить по сторонам салатницы на листья мяты отдельными букетами (по два букета один против другого). В середину салатницы выложить горкой густой йогурт. Йогурт посыпать измельченными ядрами грецких орехов.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ОРЕХАМИ

➢*5 сваренных в мундире картофелин, 3 кислых яблока, по горсти ядер грецких и лущеных (лесных) орехов, 250 г майонеза или майонеза и сметаны поровну, сок 1/2 лимона, 1/2 ч. ложки сахара, соль на кончике ножа, перец черный молотый по вкусу, листья салата, зелень укропа, петрушки.*

Картофель и яблоки очистить, нарезать кубиками. Чтобы нарезанные яблоки не потемнели, сбрызнуть их соком лимона.

Орехи мелко нарезать, самые красивые ядра грецких орехов сохранить для украшения салата.

Все компоненты соединить, приправить майонезом, посолить, посластить, поперчить, перемешать. На дно салатника красиво положить листья салата или зелень, на них — салат. Украсить ядрами грецких орехов.

САЛАТ СЫРНЫЙ ДЕЛИКАТЕСНЫЙ

➢*250 г голландского сыра, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г ветчинной колбасы, 50 г консервированных огурцов, 50 г консервированного сельдерея, 100 г майонеза, 30 г репчатого лука, соль, уксус.*

Сыр, колбасу, яйца, огурцы и сельдерей нарезать кубиками, перемешать с мелко нарезанным луком, посолить, подкислить по вкусу и осторожно перемешать с майонезом.

СЛОЕНЫЙ САЛАТ ИЗ МЯСА С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

➢*500 г молодого картофеля, 300 г кусочков жареного мяса, 1 свежий огурец, 1 головка репчатого лука, 1 стакан отцеженного кислого молока, 1 сырое яйцо, 5 ст. ложек оливкового масла, 2 ч. ложки томата-пюре, молотый перец, базилик, соль.*

Картофель очистить от кожуры и сварить в небольшом количестве подсоленной воды. Отцедить и, когда остынет, нарезать ломтиками, смешать с нарезанным соломкой луком, посыпать базиликом и залить частью оливкового масла.

Мясо и огурцы нарезать кубиками, смешать и оставить в отдельной посуде.

В салатник выложить слой картофеля и лука, сверху уложить слой мяса и огурцов, а затем снова слой картофеля. Салат залить заправкой, приготовленной из кислого молока, взбитого с сырым яйцом, оливкового масла, перца, томата-пюре и соли.

САЛАТ ИЗ МЯСА С ОВОЩАМИ И КРАБОВЫМИ ПАЛОЧКАМИ

➢*300 г мяса, 300 г картофеля, 100 г огурцов, 100г зеленого салата, 50 г крабовых палочек, 3 сваренных вкрутую яйца, 150 г майонеза, 20 г острого кетчупа, соль, перец.*

Мясо отварить в подсоленной воде со специями, обжарить на сковороде и нарезать небольшими кубиками. Крабовые па-

лочки мелко нарезать. Огурцы нарезать брусочками. Зеленый салат измельчить. Яйца мелко нарезать. Картофель отварить в «мундире», очистить от кожицы, нарезать кубиками. Приготовленные продукты смешать, добавить соль, перец, заправить майонезом, кетчупом. Готовое блюдо украсить листьями зеленого салата.

САЛАТ ИЗ МЯСА С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

➢*250 г мяса, 200 г сыра, 100 г зеленого консервированного горошка, 50 г маринованных слив, 100 г майонеза, соль, зелень, специи.*

Говядину нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде со специями. Сыр натереть на крупной терке, маринованные сливы очистить от косточек, разрезать на 4 части. Приготовленные продукты смешать, добавить зеленый горошек, соль, заправить майонезом. Готовый салат можно украсить зеленью петрушки или укропа.

САЛАТ С ОТВАРНЫМ ЯЗЫКОМ И КАПУСТОЙ

➢*200 г говяжьего языка, 200 г белокочанной капусты, 200 г майонеза, 100 г свежих огурцов, 50 г зеленого консервированного горошка, 25 г листового салата, 3 сваренных вкрутую яйца, соль, перец, лавровый лист.*

Язык отварить в подсоленной воде со специями, очистить от кожи и нарезать кубиками.

Вареное яйцо и огурцы тоже нарезать. Горошек отцедить от отвара. Свежую белокочанную капусту нашинковать короткой соломкой и потереть с солью до образования сока, отжать. Подготовленные продукты перемешать с майонезом, уложить в салатницу на листья салата и украсить яйцом и зеленью.

САЛАТ ИЗ СВИНЫХ НОЖЕК С ЧЕСНОКОМ

➢*$1^1/_2$ кг свиных ножек, 200 г картофеля, 150 г моркови, 100 г корня петрушки, 100 мл растительного масла, 50 мл 3%-го уксуса, 40 г зеленого горошка, 30 г корня сельдерея, 20 г соленых огурцов, 6 зубчиков чеснока, зелень, соль, перец.*

Картофель отварить. Свиные ножки тщательно промыть, залить водой и поставить на сильный огонь. Как только вода

закипит, добавить соль, перец, нарезанные морковь, сельдерей, петрушку. Мясо варить до тех пор, пока оно не будет легко отделяться от костей. Приготовленные ножки и овощи охладить, мясо отделить от костей. Все продукты мелко нарезать, добавить зеленый горошек, нарезанные соленые огурцы и перемешать. Чеснок растереть и залить смесью растительного масла и уксуса.

Готовый салат залить полученным соусом и украсить зеленью петрушки и укропа.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНИ «КОРОЛЕВСКИЙ»

➢ *100 г сушеных белых грибов, 200 г печени, 1 луковица, 2–3 моркови, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла, майонез по вкусу.*

Грибы и печень отварить, остудить и измельчить. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке и обжарить их на сливочном масле. Все продукты смешать и залить майонезом.

ПИКАНТНЫЙ САЛАТ

➢ *150 г отварного мяса, 150 г маринованных огурцов, 100 г вареной моркови, 150 г макарон (рожки), 2 сваренных вкрутую яйца, 100–150 г хрена, 1–1$^1/_2$ стакана сметаны, 2 ст. ложки 3%-го уксуса, соль, сахар.*

Хрен натереть на мелкой терке, добавить уксус, соль, сахар и сметану. Рожки варить в подсоленной воде до готовности, процедить, остудить. Очищенные от кожуры огурцы, морковь и яйца нарезать кубиками. Подготовленные продукты замешать в соус. Украсить огурцом, морковью и зеленью.

САЛАТ МЯСНОЙ С СЕЛЬДЬЮ

➢ *300 г мяса, 250 г картофеля, 150 г соленых огурцов, 150 г сметаны, 150 г помидоров, 100 г яблок, 100 г сельди, 30 мл 3%-го уксуса, 20 г тертого хрена, 2 сваренных вкрутую яйца, горчица, зелень.*

Мясо (телятину, говядину, нежирную свинину) отварить в подсоленной воде со специями, нарезать кубиками. Картофель отварить в «мундире», очистить, нарезать. Сельдь очистить от

костей, кожицы и измельчить. Яблоки, соленые огурцы мелко нарезать. Приготовленные продукты смешать, заправить соусом из горчицы, уксуса, хрена, сметаны, мелко нарубленной зелени. Готовый салат украсить дольками помидоров, яиц, кружочками огурцов.

САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ

➢ *200 г отварной говядины, 100 г маринованного чернослива, 2 луковицы, $^2/_3$ стакана майонеза.*

Отварную говядину нарезать мелкими кубиками, добавить нашинкованный репчатый лук, маринованный чернослив, нарезанный кубиками. Массу заправить майонезом.

САЛАТ СЛОЕНЫЙ С МЯСОМ

➢ *200 г говядины, 200 г салатной свеклы, 4 моркови, 4 яйца, 1 луковица, 100 г майонеза, соевый соус.*

Вареные овощи натереть на терке. Вареное мясо нарезать мелкими кусочками. Крутые яйца (желтки отдельно от белков) и репчатый лук порубить. Каждый компонент салата чуть-чуть посолить.

Продукты выкладывать слоями в салатник, промазывая каждый слой майонезом в следующей последовательности: сначала — свеклу, морковь, затем мясо, белки, лук и желтки. Сверху слегка сбрызнуть соевым соусом.

САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ СЕРДЦЕМ «ВАЛЕНТИНА»

➢ *100 г говяжьего сердца, 2–3 головки репчатого лука, 100 г риса, 400 г твердого сыра, 15 г сметаны, 2–3 зубчика чеснока, 20 г растительного масла, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса.*

Сердце отварить до готовности в подсоленной воде с добавлением 3%-ного уксуса, остудить, мелко нарезать.

Лук нашинковать, слегка обжарить на растительном масле. Рис отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, остудить. Сыр натереть на крупной терке.

Смешать все ингредиенты. Чеснок натереть на мелкой терке, смешать со сметаной. Полученным соусом заправить салат, тщательно перемешать. Сверху украсить рубленой зеленью.

САЛАТ ИЗ КОЛБАСЫ ФРАНЦУЗСКИЙ

➢ 200 г колбасы, 200 г маринованных или вареных грибов, 200 г помидоров, 150 г яблок, 100 г апельсинов, 150 г сыра, 250 г сметаны, 3–5 ч. ложек горчицы, соль.

Яблоки и апельсины очистить от кожуры и семян, мелко нарезать. Колбасу, помидоры и грибы нарезать мелкими кубиками. Сыр натереть на крупной терке.

Все продукты перемешать и заправить смесью сметаны и горчицы. Солить по вкусу.

САЛАТ ИЗ ЛОСОСЯ С РИСОМ

➢ 1 банка лосося консервированного, $^1/_2$ стакана риса отварного, 1 луковица, 2 яйца, $^1/_2$ стакана майонеза, зелень, соль.

Рыбу размять вилкой, добавляя сок из банки, положить лук, яйца и рис, зелень мелко нарезать, лук можно облать кипятком. Все смешать, посолить и заправить майонезом.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ С РИСОМ

➢ 1 банка консервированной печени трески, 1 стакан вареного риса, 1 вареная морковь, 2 сваренных вкрутую яйца, $^1/_2$ стакана майонеза, $^1/_2$ лимона, несколько веточек зелени.

Печень отделить от жира, измельчить, смешать с вареным рисом, нарезанными кубиками яйцами, вареной морковью и заправить майонезом. При подаче салат выложить горкой, оформить ломтиками лимона и веточками зелени.

САЛАТ РЫБНЫЙ С СЫРОМ

➢ 400 г рыбы, 4 сваренных вкрутую яйца, 3 луковицы, $^1/_2$ стакана тертого сыра твердых сортов, $1^1/_2$ стакана майонеза со сметаной, 8–10 зерен граната, 3–4 веточки зелени.

Рыбу разделать на филе без кожи и костей, припустить, охладить, очистить и нарезать на кусочки. Вареные яйца и репчатый лук мелко порубить, соединить с рыбой, тертым сыром, заправить майонезом со сметаной и все перемешать. Украсить салат зернами граната и зеленью.

ОВОЩНОЙ САЛАТ С МИДИЯМИ

➢ 100–200 г вареных мидий, 3 картофелины, 2 яйца, 100 г консервированного зеленого горошка, 1–2 соленых огурца или 100 г квашеной капусты, 2–3 моркови, 1 стакан воды или молока, 100 г майонеза, 2–3 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, лук зеленый или зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу.

Мидии отварить в посуде с закрытой крышкой в небольшом количестве воды или молока с добавлением душистого перца горошком и лаврового листа в течение 15–20 минут, затем охладить и нарезать. Картофель очистить, промыть, отварить и нарезать ломтиками. Огурцы соленые промыть и мелко нарезать. Морковь очистить, отварить и мелко нарезать. Яйца отварить вкрутую, очистить и нарезать дольками.

Подготовленные компоненты соединить, добавить зеленый горошек, посолить, добавить по вкусу молотый перец, отварные мидии, заправить майонезом и посыпать рубленой зеленью петрушки.

ЗАКУСКИ

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

➢6—8 помидоров, 5—10 шампиньонов, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 дольки чеснока, 3—4 ст. ложки подсолнечного масла, 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки молотых сухарей, 2—3 ст. ложки тертого сыра, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Отобрать мелкие помидоры, срезать 1/4 часть со стороны плодоножки и удалить часть мякоти.

Для начинки спассеровать мелко нарубленные лук и грибы, добавить томат-пюре, чеснок, зелень, еще раз спассеровать и заправить солью, перцем и молотыми сухарями. Этой начинкой наполнить помидоры, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь и жарочном шкафу. Подать к столу со сметаной, посыпав зеленью.

САЦИВИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ

➢6 баклажанов, 300 г очищенных грецких орехов, 4 зубчика чеснока, $^1/_4$ стручкового красного перца, 3 головки репчатого лука и одна свежая петрушка.

Эту вкусную закуску надо готовить за 3 дня до праздника.

Промыть 6 некрупных баклажанов, обрезать у них ножки, разрезать вдоль и положить на 10 минут в кипяток. Затем выложить на стол и полчаса держать под прессом.

Приготовить фарш: истолочь 300 г очищенных грецких орехов, чеснок, красный перец, нарезать лук и петрушку. В эту смесь добавить немного соуса сацибели и начинить ею баклажаны. Оставшимся соусом залить их сверху и на три дня поставить в прохладное место мариноваться. На стол подать как холодную закуску.

Для соуса сацибели растолочь в ступке 100 г грецких орехов, 1 зубчик чеснока, изрубить 1 головку репчатого лука. Положить зелень кинзы и мяты, залить стаканом кипяченой воды с уксусом и добавить красный молотый перец и соль (по вкусу).

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ СЕЛЬДЬЮ

➢4 яйца, 80 г сельди, 20 г сливочного масла, 10 г репчатого или зеленого лука, 10 г зелени петрушки, соль.

Сваренные вкрутую яйца разрезать вдоль пополам, отделить желтки, протереть их через сито вместе с филе сельди. Соединить селедочный фарш, сливочное масло и тщательно перемешать. Белки наполнить фаршем, украсить сверху маленькими кусочками сельди и зеленым или репчатым луком. Яйца подать на блюде, украсить зеленью петрушки.

ЗАВИВАНЕЦ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

➢1 кг картофеля, 1 яйцо, 3 ч. ложки картофельного крахмала, 1 ст. ложка сухарей, 4 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.

*➢**Для начинки:** 250 г мяса, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка жира, соль и перец по вкусу.*

Отваренный очищенный картофель размять, добавить картофельный крахмал, сырые яйца, соль и все хорошо перемешать.

Вложить картофельное тесто толстым ровным слоем на влажное полотенце, на тесто разложить начинку и аккуратно свернуть рулетом.

Рулет осторожно перенести на смазанный жиром противень, положить его швом книзу, посыпать сухарями и запечь в духовке.

Готовый завиванец подать к столу со сметаной.

Для приготовления начинки мясо (мякоть) нарезать маленькими кусочками и тушить, затем пропустить через мясорубку и добавить слегка обжаренный мелко нарезанный лук, посолить, поперчить и перемешать.

ЗАВИВАНЕЦ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ, ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ И ГРИБОВ

➢1 кг свежей белокочанной капусты, 2 ст. ложки жира, 50 г сушеных грибов, 1 стакан гречневой крупы, 2 луковицы, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла для подливки, 1 ст. ложка сухарей, соль, перец по вкусу.

Сварить вязкую гречневую кашу, охладить, добавить половину крутых рубленых яиц, вареные рубленые и поджаренные

с нарезанным репчатым луком грибы, соль, перец и все хорошо смешать. Отваренный до полуготовности кочан капусты разобрать на отдельные листья, утолщенные места срезать ножом и уложить на полотенце один возле другого в виде полоски. На эти листья положить фарш из гречневой крупы, свернуть их рулетом, уложить на лист, смазанный жиром, смазать сырыми яйцами, посыпать сухарями и запечь в духовке.

Готовый завиванец разрезать на порционные куски, полить разогретым сливочным маслом и посыпать зеленью петрушки.

КАБАЧКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ МЯСА И РИСА

➢1 кг кабачков, 700 г мяса, 2 ст. ложки риса, $1^1/_2$ луковицы, 1 ст. ложка сухарей, 1–2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Кабачки нарезать на части длиной 5–7 см, освободить от семян, отварить в подсоленной воде, заполнить начинкой из мяса и риса, уложить в сотейник, смазанный маслом, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Для приготовления начинки мелко нарезанное мясо пропустить через мясорубку, добавить отваренный рис, слегка поджаренный лук, соль и все хорошо перемешать.

СВЕКЛА С НАЧИНКОЙ ИЗ РИСА, ЯБЛОК И ТВОРОГА

➢700 г свеклы, $^1/_2$ стакана риса, 100 г яблок, 150 г творога, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметаны, $^1/_2$ стакана сметаны для поливки.

Выбрать свеклу одинакового размера, промыть, сварить, очистить от кожицы, вырезать сердцевину, отверстие наполнить начинкой из рисовой рассыпчатой каши, очищенных нашинкованных яблок, смешанных с сахаром, протертого творога, яиц и масла.

Фаршированную свеклу уложить в смазанный маслом сотейник, смазать сверху сметаной и запечь.

Подают к столу со сметаной.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

➢400 г грибов, 2 ст. ложки желатина, 600 г грибного отвара, 2 яйца, зелень, соль.

Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, нарезать

крупными кусками и отварить в небольшом количестве воды, после чего откинуть, посолить и, дав немного постоять, мелко нарубить.

Предварительно замоченный и набухший желатин растворить в грибном отваре, посолить и нагреть до полного растворения желатина.

В маленькие формочки налить немного грибного отвара, дать ему застыть в холодном месте, затем на слой застывшего желе уложить рубленые грибы, ломтик сваренного вкрутую яйца и веточку зелени, осторожно залить грибным отваром, дать застыть и затем выложить заливные грибы на большое общее блюдо.

Для того чтобы желе было легче вынуть из формы, форму надо на несколько секунд опустить в горячую воду.

ЗЕЛЬЦ ГРИБНОЙ

➢200 г грибов, 2 луковицы, 6 яиц, 100 г корейки, по $^1/_2$ ст. ложки растительного масла, тмина, перец, соль.

Грибы очистить, тщательно вымыть, облать кипятком. Сварить вкрутую 5 яиц. Нарезать грибы и яйца. Отдельно мелко нарезать лук и обжарить в растительном масле. Подготовленные таким образом продукты соединить в миске, вбить туда сырое яйцо, добавить соль, перец и тмин. Хорошо размешать. Добавить мелко нарезанную корейку, еще раз вымешать, умять и сформировать шар. Завернуть его в кусочек марли, завязать концы и положить в кипящую воду. Варить не больше 10–15 минут. Зельц вынуть, положить между двумя дощечками, прижать гнетом, оставив на 3–4 часа. Перед подачей на стол нарезать на не очень тонкие кусочки и полить сметаной.

СЕЛЬДЬ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ

➢2 яблока, 1 цуккини, по $^1/_2$ стручка красного и желтого сладкого перца, 1 луковица, 300 г филе слабосоленой сельди, молотый черный перец, сок 1 лимона, 100 г сыра, 1 пучок укропа, салатные листья, соль, 200 г сметаны, 1 красная луковица.

Яблоки, цуккини и перец очистить и нарезать кубиками. Половину яблок отложить, а другую перемешать с овощами.

2–2557

Луковицу порубить. Филе сельди мелко нарезать. То и другое добавить к яблочно-овощной смеси, перемешать и слегка сбрызнуть лимонным соком.

Сыр нарезать кубиками. Укроп порубить. Смешать сметану с солью, молотым перцем и оставшимся лимонным соком. Добавить укроп, сыр и яблоки.

Салатные листья вымыть. Красную луковицу нарезать кольцами. Сельдь подавать со сметанным соусом, украсив листьями салата и кольцами красного лука. На гарнир можно подать картофель.

СЕЛЬДЬ В ПОМИДОРЕ

➢ *1 кг помидоров, 2 яйца, 1 луковица, $^1/_2$ ст. ложки уксуса, $^1/_2$ ст. ложки горчицы, 1–2 яблока, 1 сельдь, $1^1/_2$ ст. ложки растительного масла, зелень, соль, перец — по вкусу.*

Отрезать верхнюю часть помидоров и вынуть ложечкой мякоть. Мякоть помидоров порубить вместе с филе сельди и яйцом. Массу соединить с натертыми на крупной терке яблоками и луком, добавить смесь уксуса и растительного масла, заправить горчицей, солью и перцем.

Готовым салатом заполнить корзиночки из помидоров, украсить веточками петрушки. Приделать к корзиночкам ручки из полосок помидоров.

РУЛЕТ ИЗ ЩУКИ

➢ *2 кг щуки, 8 яиц, 2 корня петрушки, 75 г ароматических кореньев, перец душистый молотый, соль, лавровый лист, вода.*

Рыбу очистить, сделать разрез вдоль живота, вынуть внутренности, отделить от костей, удалить голову и плавники. Мясо промыть, посолить и поперчить. Щуку обмазать взбитым яйцом и начинить семью сваренными вкрутую яйцами (предварительно их надо разрезать пополам) вперемешку с тертым корнем петрушки. Рыбу завернуть в холщовую салфетку и пергаментную бумагу, перевязать толстой ниткой и вместе с головой щуки (без жабр), костями, плавниками, ароматическими кореньями, душистым перцем, лавровым листом варить в подсоленной воде на слабом огне до готовности. Остудить, снять салфетку, рыбу нарезать ломтиками, выложить в овальную тарелку, украсить лимоном, кружочками моркови и зеленью.

Подавать со сливками, взбитыми с солью, и столовым хреном.

КАРП, ТРЕСКА В СОУСЕ С ХРЕНОМ

➢ *500 г карпа (трески).*

➢ *Отвар: $1^1/_2$ л воды, 100 г овощей, 1 лавровый лист, 3–4 горошины перца, соль.*

➢ *Соус с хреном: 80 г хрена, 30 г масла, 30 г муки, $^1/_8$ л сметаны, $^1/_8$ л отвара, 2 яйца, соль, сахар, уксус.*

Яйца обмыть, сварить вкрутую, охладить, очистить. Овощи почистить, обмыть, прибавить пряности, залить водой, посолить, сварить отвар. Рыбу разделать, обмыть и целиком вложить на решетке в котелок для варки с горячим процеженным отваром. Варить на слабом огне около 30 минут. Хрен очистить, промыть, натереть на мелкой терке, сбрызнуть уксусом, чтобы не почернел. Из масла и муки приготовить белую заправку. Развести холодным отваром, прибавить хрен, сахар, соль и уксус по вкусу. Вскипятить, смешать со сметаной и мелко нарубленными яйцами. Сваренную рыбу оставить в отваре, пока не остынет. После этого выложить, хорошо обсушить, уложить на длинном блюде. Рыбу залить густым холодным соусом с хреном. Украсить ветками зелени петрушки или зеленым салатом.

Соус с хреном можно приготовить и без яиц. Для разведения заправки можно использовать сметану.

КАРП ЗАЛИВНОЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ КУСКАМИ

➢ *$1^1/_5$ кг карпа (1 рыба).*

➢ ***Для бульона:*** *$1^1/_2$ л воды, рыбные зачистки, 200 г овощей, 2 лавровых листа, 5 горошин душистого перца.*

➢ ***Для фарша:*** *250 г рыбного филе, 50 г лука, 30 г жира, 50–100 г шампиньонов, 20 г манной крупы, 30 г булки, $^1/_8$ л молока, 1 яйцо, соль, перец.*

➢ ***Для желе:*** *1 л бульона, 10 г желатина, 2 белка, 1 ложка уксуса.*

Карпа очистить от чешуи, промыть, срезать плавники и хвост.

Надрезать кожу вокруг головы, не разрезая пищевода, удалить голову вместе с внутренностями. Внутренности выбросить. Карпа промыть, порезать поперечными кусками шириной в 2 см. Самые красивые, приблизительно одинаковой величины куски отложить для фарширования; мякоть меньших кусков (от хвоста), неровных (от головы) очистить от костей и употребить для фарша.

Сварить бульон из очищенных, промытых овощей, воды, костей, головы и пряностей. Посолить под конец варки. Шампиньоны очистить, промыть, снять кожу, срезать корешки, порезать как можно тоньше. Положить на разогретый жир, прибавить очищенный и нарезанный кружочками лук, соль, перец, тушить 10 минут. Булку вымочить в молоке. Процедить бульон. Приготовить фарш. Снять мякоть с головы, смешать с сырой мякотью, прибавить вымоченную и отжатую булку, тушеные шампиньоны с луком, пропустить через мясорубку. Смешать с яйцами, манной крупой и двумя ложками воды или молока. Заправить по вкусу солью, перцем. Хорошо растереть, чтобы получилась пышная масса (фарш должен быть густым). Уложить куски на мелкую тарелку, заполнить фаршем, обровнять ножом.

Порции рыбы вложить на решетке в котелок для варки с тепловатым процеженным бульоном. Варить на слабом огне около 25 минут. Оставить в бульоне, пока полностью не остынет. Рыбу выложить, уложить на блюде. Осветлить желе*. Застывающим желе в два приема залить порции рыбы, украшенные кружочками яиц, огурцов, моркови и т. п. Охладить. Вместо шампиньонов можно взять 100 г свежих или 10 г сушеных, вымоченных в молоке и отваренных боровиков.

Подавать с острым холодным соусом.

СКУМБРИЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ С БАКЛАЖАНАМИ
(горячая закуска)

➤300 г мороженой скумбрии, 3 баклажана, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль, молотый черный перец.

Филе скумбрии без костей нарезать на кусочки, посыпать солью, перцем, обвалять в муке и обжарить. Баклажаны очистить от плодоножек, нарезать кружочками, посолить и выдержать 10—15 минут, после чего слить выделившийся сок, обвалять в муке и обжарить. На сковороду положить рыбу, затем слой баклажанов, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу до готовности. При подаче посыпать зеленью.

---

* Белки взбить с уксусом, добавить к бульону, довести до кипения, процедить, добавить замоченный желатин, довести до кипения.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ПИВНОМ ТЕСТЕ

➤500 г филе трески, $^1/_2$ стакана муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, 150 г пива, сахар, соль.

Филе трески нарезать кусочками, масло растопить, смешать с мукой, яйцом и пивом. Добавить по вкусу сахар, соль. Рыбу залить тестом и запечь в духовке.

ПАСТА С КАРТОФЕЛЕМ И КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ

➤400 г картофеля, 1 копченая рыба, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, сок $^1/_2$ лимона, соль.

Очищенный и отваренный картофель пропустить через мясорубку. Рыбу очистить от кожи и костей, измельчить и растереть до получения однородной массы. Соединить с картофелем, добавить мелко нарубленный лук, лимонный сок, растительное масло, посолить, еще раз хорошо растереть.

ФИЛЕ РЫБЫ В СУФЛЕ ИЗ СЫРА

➤500 г филе палтуса или камбалы, 4 яйца, 3 ст. ложки тертого сыра, $1^1/_2$ ст. ложки растительного масла, соль, молотый черный перец по вкусу.

Филе рыбы свернуть трубочкой и обвязать ниткой, обжарить на сливочном масле до полуготовности в течение 5 минут, посолить, поперчить. В смазанную формочку положить слой рыбы (кусочки ее должны быть сухими). Тертый сыр размешать с желтком до получения однородной массы, затем аккуратно перемешать со взбитыми белками, разлить в формы с рыбой и запечь в горячей духовке.

Готовое суфле должно быть пышным и золотистым.

МЯСНОЙ СЫР

➤1 язык, 2 свиные почки, 200 г свиной кожи, 200 г свинины (или мясных остатков), 500 г свиной головы, 24 горошины перца, 5 гвоздик, 100 г печени, 1 луковица, по 1 корню моркови и петрушки, соль.

Свиные почки, жирное мясо с головы, рыльце, остатки мяса, кожу обмыть и варить 1—11/2 часа в бульоне с кореньями и пряностями. Язык сварить отдельно, вынуть его из бульона, залить холодной водой и сразу снять кожицу. Остуженное

мясо нарезать не слишком маленькими кусками (весом по 20—25 г), посолить, посыпать перцем и начинить ими хорошо очищенный свиной пузырь. Фаршированный пузырь завязать, положить в этот же бульон и на очень слабом огне варить 1 час. На мясной сыр в бульоне положить груз и дать остыть.

Перед подачей на стол нарезать сыр ломтиками.

В мясной сыр можно положить кусочки отваренной печени. Вместо пузыря можно употреблять салфетку.

РУЛЕТ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

➢660 г говядины, 120 г шпика, 250 г курицы, 1луковица, 1 морковь, соль, молотый перец.

Мясо нарезать пластами толщиной $1^{1}/_{2}$ см, отбить, посолить и поперчить. Уложить на середину подготовленного мяса фарш. Для приготовления фарша шпик пропустить через мясорубку, добавить измельченную мякоть птицы, рубленый чеснок, перемешать, посолить и поперчить. Затем мясо с фаршем завернуть в виде рулета и перевязать шпагатом, положить на противень или сковороду и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Запеченный рулет положить в сотейник, добавить немного подсоленного мясного бульона, нарезанные лук и морковь и припускать до готовности в течение 40—45 минут. Готовый рулет уложить под пресс и охладить. Подать к столу, нарезав ломтиками толщиной 1 см, и разложив на блюде, оформить овощным гарниром и зеленью.

РОСТБИФ

➢800—1000 г толстого или тонкого края, 1 ст. ложка растительного масла, соль, 40 г лука, 30 г сала, 30 г масла.

Накануне жаренья зачистить от костей и сухожилий, обмыть, обсушить, натереть растительным маслом, обложить очищенным, нарезанным кружками луком. Вынести в холодное место. На следующий день удалить лук, придать мясу нужную форму, плотно обвязать шпагатом, как ветчинный рулет. Быстро обжарить на разогретом сале. Вставить в жаркий духовой шкаф, полить салом и жарить примерно 20 минут. В конце жаренья залить растопленным маслом, посолить. Поджарить так, чтобы мясо внутри осталось розовым, а при прокалывании выделяло красный сок. Охладить. Ножом удалить с поверхности застывший соус и незадолго до подачи нарезать тонкими ломтями поперек волокон. Уложить на длинное фарфоровое или металлическое блюдо, украшенное листьями зеленого салата или листовой капустой. Подать с острым холодным соусом.

РИМСКОЕ ЖАРКОЕ

➢500 г говядины и 300 г свинины, 2 луковицы, 100 г белого хлеба без корочек, 50 г сала, 4 яйца, 2 ст. ложки толченых сухарей, 50 г сливочного масла, соль, перец.

Сварить вкрутую 3 яйца, охладить. Лук почистить, нарезать кольцами, обжарить на сале до светло-золотистого цвета. Мясо обмыть, очистить от сухожилий, нарезать кусочками, пропустить через мясорубку с луком и замоченной в воде булкой. Добавить сырое яйцо, соль, перец, хорошо перемешать, чтобы получилась однородная масса. На противне, смазанном салом, разложить две салфетки (или два листа кулинарной бумаги), наложив их посередине одну на другую. Посыпать сухарями, выложить фарш, на середину положить целые очищенные яйца. Свернуть мясо рулетом, помогая салфетками, салфетки удалить. Мясо полить растопленным маслом, выровнять поверхность ножом. Запекать 40 минут в разогретой до 200 °С духовке, поливая соком, образующимся при жаренье. При необходимости добавить воды. Готовый рулет охладить, нарезать ломтиками. Выложить на блюдо с листьями салата. Подать с острым холодным соусом.

КУРИЦА ТЕЛЬНАЯ
(фаршированная)

➢1—$1^{1}/_{5}$ кг курицы, $^{2}/_{5}$—$^{1}/_{2}$ кг нежирной свинины, $^{1}/_{5}$ кг шпика, $^{1}/_{5}$ кг языка, 2 яйца, 1 стакан молока, молотый перец, мускатный орех, соль.

У промытой и обсушенной курицы разрезать мякоть со стороны спинки до костей и осторожно снять ее вместе с кожей со всей тушки, стараясь не повредить кожу. Мякоть тушки отделить от кожи и отбить в тонкие пласты. Кожу положить на мокрую салфетку, на нее уложить в виде батона отбитую мякоть и фарш. Батон плотно завернуть в кожу, затем в салфетку, края которой завязать и перевязать в 2—3 местах шпагатом (как колбасу).

Фарш приготовить следующим образом: свиной шпик, мякоть нежирной свинины и обрезки мякоти курицы промолоть в мясорубке; все хорошо вымешать, добавить яйца, молоко, соль, молотый перец и мускатный орех; в готовый фарш добавить нарезанные кубиками вареный язык и шпик.

Готовые батоны положить в кастрюлю, сотейник или котел, залить холодным бульоном, сваренным из костей курицы, добавить лук, коренья, довести до кипения и варить, закрыв крышкой, почти без кипения около 1,5–2 часов. По достижении готовности салфетка отстает от курицы. После этого фаршированную курицу охладить до 30–40 °С в этом же бульоне, вынуть и положить под легкий пресс в холодильник до полного охлаждения. Остывшую фаршированную курицу развернуть, нарезать кружочками и подать с гарниром из соленых или маринованных огурцов, маринованных слив.

Сверху изделие можно посыпать рубленым желе или залить еще не застывшим светлым желе и охладить.

Отдельно подать в соуснике хрен со сметаной или майонез с рубленными корнишонами.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

БОРЩ УКРАИНСКИЙ С МЯСОМ

400 г говядины с костями, $2^1/_2$ л воды, 400 г капусты, 300 г картофеля, 500 г свеклы, по $^1/_2$ стакана томата-пюре и сметаны, по 1 корню моркови и петрушки, 1 луковица, 10 г шпика, 2 ст. ложки сливочного масла, $^1/_2$ ст. ложки 9%-ного уксуса, по чайной ложке муки и сахара, 1–2 зубка чеснока, по 2 горошины горького и душистого перца, 1 лавровый лист.

Для приготовления бульона использовать грудинку, покромки, лопатку или голяшку. Мясо нарезать кусочками, а кости порубить. Подготовленные кости залить холодной водой, быстро довести до кипения и затем варить на медленном огне 2–2,5 часа. Потом в бульон положить нарезанное кусочками мясо и продолжать варить его еще 2 часа.

Готовый бульон процедить.

Нарезать соломкой очищенную и промытую сырую свеклу, посолить ее, сбрызнуть уксусом, положить в кастрюлю с жиром, собранным во время варки бульона, и тушить до полуготовности с сахаром и томатом-пюре.

Морковь, корень петрушки и лук мелко нарезать и пассеровать.

Очищенный картофель нарезать дольками, положить в процеженный бульон, довести до кипения, добавить нарезанную соломкой или дольками свежую капусту и варить 10–15 минут. После этого борщ заправить тушеной свеклой, пассерованными кореньями и луком, нарезанными свежими помидорами, горьким и душистым перцем, лавровым листом, пассерованной на масле и разведенной бульоном мукой, дать борщу прокипеть и заправить его толченным с чесноком свиным салом и зеленью петрушки, опять довести до кипения, снять с огня и дать настояться в течение 15–20 минут.

При подаче на стол в тарелку с борщом положить кусочек мяса, сметану и посыпать зеленью. Отдельно подать пампушки с чесноком.

БОРЩ ПОЛТАВСКИЙ
(с курицей и галушками)

➢*500 г курицы, 2 л воды, кочан капусты, 300 г картофеля, 1 свекла, 2 ст. ложки сала, 1 ст. ложка сливочного масла, по $^1/_2$ стакана томата и сметаны, по 1 корню моркови и петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса, соль, перец и зелень по вкусу.*

➢*Для галушек: 100—120 г гречневой муки, 2—3 ст. ложки воды и $^1/_2$ яйца. Гречневую муку можно заменить пшеничной. При использовании пшеничной муки взамен яйца добавить 5 ст. ложек сливочного масли или маргарина.*

Подготовленную курицу порезать на кусочки, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения и продолжать варить на медленном огне 1,5—2 часа. Готовый бульон процедить.

Свеклу нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, добавить бульон и уксус и тушить. Лук, морковь и корень петрушки нарезать ломтиками и пассеровать, добавив томат-пасту.

В процеженный кипящий бульон положить капусту, нарезанную квадратиками, а после закипания бульона добавить нарезанный кубиками картофель и варить 10—15 минут.

Затем добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук, толченное с зеленью петрушки сало, варить до готовности и дать настояться 15—20 минут.

Для приготовления галушек в кипящую подсоленную воду всыпать 1/3 часть гречневой муки, хорошо вымешать и охладить. Потом добавить остаток муки, яйца, замесить некрутое тесто, которое набирать столовой ложкой, опускать в кипящую подсоленную воду и варить до готовности.

При подаче на стол в тарелку с борщом положить кусочек курицы, галушки, заправить его сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

БОРЩ СО СВЕКОЛЬНОЙ БОТВОЙ И КАБАЧКАМИ

➢*$1^1/_2$ л бульона или воды, 3—4 молодые свеклы с ботвой, 2—3 картофелины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2—3 помидора, 250 г кабачков, 3 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки сметаны, укроп.*

Очищенные коренья и свеклу нарезать ломтиками, черешки свеклы — кусочками по 2—3 см, спассеровать с жиром в

течение 10—15 минут. Промытые свекольные листья нарезать. Очищенные кабачки и картофель нарезать ломтиками. В кипящий бульон заложить пассерованные овощи, добавить свекольные листья, картофель, соль, специи и варить 15—20 минут. За 8—10 минут до окончания варки заложить кабачки, нарезанные ломтиками помидоры. Подавать со сметаной и зеленью.

БОРЩ С ФАСОЛЬЮ

➢*250 г свеклы, по 250 г свежей капусты и картофеля, 100 г сухой фасоли, по 1 корню моркови и петрушки, 1 луковица, $^1/_2$ ст. томата-пюре, по 1 ч. ложке муки и сахара, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, лавровый лист, зелень, уксус, соль, перец по вкусу.*

Свеклу нарезать ломтиками и отварить до готовности. Морковь и петрушку нарезать ломтиками и пассеровать на сливочном масле с томатом-пюре и нашинкованным луком. В кипящую воду или бульон положить капусту, нарезанную квадратиками, а после закипания — картофель, нарезанный кубиками, добавить пассерованные коренья и лук, подготовленную свеклу и варить 10 минут.

После этого добавить вареную фасоль вместе с отваром, процеженный отвар свеклы посолить, заправить уксусом, сахаром, перцем, положить лавровый лист и варить 3—5 минут до готовности.

Борщ подать к столу со сметаной и зеленью.

БОРЩ ЗЕЛЕНЫЙ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

➢*2 свеклы, 5 картофелин, 1—2 моркови, 1 луковица, лук зеленый, 200 г шпината, 200 г щавеля, 50 г масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, сахар, уксус, укроп.*

Коренья, нарезанные ломтиками, и лук спассеровать. За 2—3 минуты до готовности присоединить зеленый лук, нарезанный по 2—$2^1/_2$ см. Свеклу сварить отдельно целыми клубнями. Картофель нарезать ломтиками, вымытые крупные листья шпината и щавеля разрезать на 2—3 части. В грибной бульон или овощной отвар заложить свеклу, нарезанную ломтиками, коренья, картофель, лавровый лист, перец, зелень, соль и варить 20—25 минут. За 5—8 минут до окончания варки в борщ

положить шпинат, щавель, добавить свекольный отвар и заправить борщ сахаром и уксусом по вкусу. Отдельно сварить яйца.

В тарелку положить 1/2 яйца, налить борщ, заправить сметаной и зеленью.

ЩИ ЛЕНИВЫЕ («РАХМАННЫЕ»)

➢1 небольшой (600 г) кочан свежей капусты, 3 луковицы, 2 ст. ложки русского масла или маргарина, по 1 корню репы, моркови, сельдерея, 1 картофелина, 2 ст. ложки муки, 2 л мясного бульона, $^1/_2$ стакана сметаны (для заправки готовых щей), зелень петрушки, соль.

В прошлом наибольшее распространение имел вегетарианский вариант этого блюда. В наше время для него готовят бульон — такой же, как и для обычных щей, т. е. с луком, кореньями, картофелем. Готовый бульон процедить. Кочан капусты очистить, снять верхние листья, вырезать кочерыжку и нарезать капусту крупными кусками. Затем опустить капусту в кипящий бульон, дать ему вновь закипеть, вынуть куски и переложить их в кастрюлю с обжаренным луком. Залить процеженным бульоном, чтобы он едва прикрывал капусту, и поставить на слабый огонь тушиться.

Когда капуста будет наполовину готова, положить в кастрюлю нарезанные дольками репу, морковь и сельдерей. После того как овощи размягчатся, добавить в кастрюлю белую пассеровку, разведенную бульоном. Вылить в кастрюлю оставшийся процеженный бульон, нарезанное кусками мясо, накрыть крышкой и варить примерно полчаса.

В конце варки заправить щи сметаной и дать еще раз бульону закипеть.

СУП ОВОЩНОЙ

➢1 морковь, 1 петрушка, 2 ст. ложки лука-порея, 1 сельдерей, $^1/_3$ кочана капусты, 3 ст. ложки зеленого горошка, 200 г зеленого салата, 1 ст. ложка масла сливочного, 1 ч. ложка сахара, соль, 2 л бульона.

Морковь, петрушку, сельдерей, капусту, лук-порей нарезать мелкой соломкой, положить соль, сахар, перемешать и тушить с маслом на медленном огне, периодически помешивая, чтобы овощи не подгорели. В тушеные овощи добавить немного мясного бульона, капусту, зеленый горошек, листья

зеленого салата. Дать прокипеть, затем влить оставшийся бульон, вновь довести до кипения. Настаивать 10—15 минут.

СУП ИЗ ЦЫПЛЕНКА

➢500 г цыпленка, $^1/_3$ стакана мелко накрошенной вермишели, 1 желток, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, $^1/_2$ стакана йогурта, 25 г сливочного масла, молотый черный перец, кислота (лимонный сок) и соль по вкусу.

Хорошо подготовленную тушку цыпленка (без потрохов) промыть и нарезать на куски. Залить тепловатой водой и поставить на огонь. Положить лук и морковь. Как только мясо станет мягким, добавить вермишель и мелко нарезанные очищенные помидоры. Оставшуюся морковь натереть на терке и пассеровать с маслом, доведя до золотистого цвета. Масло после пассеровки влить в суп, отчего он приобретет приятную окраску. Заправить взбитым с йогуртом яйцом. Подкислить, поперчить и посолить по вкусу.

СУП РЫБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ

➢$1^1/_2$ л воды или рыбного (овощного) бульона, 300 г рыбы, 2 картофелины, 1 луковица, $^1/_2$ корня петрушки, 1 морковь, зелень, соль и специи по вкусу.

Лук и коренья нарезать соломкой и спассеровать на сливочном масле. Картофель нарезать кубиками, смешать с нарезанным кубиками репчатым луком, мелко нарезанной зеленью петрушки, залить водой, добавить соль, перец и довести до кипения. Затем, непрерывно помешивая, осторожно ввести растертые яйца.

СУП ИЗ КРАПИВЫ И РИСА

➢2 л воды, 4 ст. ложки рубленых листьев крапивы, $^1/_2$ стакана риса, 1 луковица, 1 морковь, $^1/_2$ стакана майонеза, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, молотый перец по вкусу.

Замоченный рис залить горячей подсоленной водой, довести до кипения и оставить на 15—20 минут для настаивания. К рису добавить молотый перец, сливочное масло, рубленые листья крапивы, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, довести смесь до кипения и варить 10—15 минут. Подавать суп с майонезом и зеленью петрушки.

СУП СЕЛЯНСКИЙ С ХЛЕБНЫМИ КОРОЧКАМИ

➢ $1^1/_2$ л воды, 300 г сухих корочек черного хлеба, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 2 луковицы, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Хлебные корочки нарезать кубиками и подсушить, затем слегка поджарить на масле с нарезанной зеленью петрушки, залить водой, добавить соль, перец и довести до кипения. В конце осторожно ввести растертые яйца, непрерывно помешивая.

ЮЖНО-ФРАНЦУЗСКИЙ ФАСОЛЕВЫЙ АЙНТОПФ

➢ 150 г белой фасоли, $1^1/_4$ л куриного бульона, 500 г говядины, 1 утиная ножка, 1 луковица, 1 лавровый лист, 2 гвоздики, соль, 1 ч. ложка перца крупного помола, по 250 г савойской капусты, моркови, корней сельдерея, зеленой фасоли, 250 г картофеля.

*➢ **Для украшения:** 1 пучок петрушки, 1 веточка тимьяна, 2—3 дольки чеснока, около 1 ст. ложки тертого сыра.*

Замочить фасоль на ночь в воде. Слить воду. Затем залить фасоль бульоном, поставить на огонь, довести до кипения. Добавить говядину, утиную ножку и луковицу, в которую предварительно воткнуть лавровый лист и гвоздику, посыпать солью и перцем. Мясо и фасоль тушить в бульоне на медленном огне около $1^1/_4$ часа. В это время овощи очистить, вымыть и измельчить. Картофель очистить и нарезать кубиками. Через 40 минут после начала тушения мяса добавить к нему овощи и картофель. Тушить еще около 30 минут. Айнтопф еще раз приправить специями, мясо вынуть, нарезать кубиками. Затем опять положить его в овощи.

Петрушку, тимьян и очищенные зубки чеснока мелко порубить. Все тщательно перемешать. Посыпать айнтопф сверху сыром и смесью трав с чесноком.

КУРИНЫЙ АЙНТОПФ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И КУКУРУЗОЙ

➢ 750 г куриного бульона, $^1/_4$ л сливок, 1 курица (около $1^1/_5$ кг), соль, перец, 100 г сливочного масла, 3 луковицы, по 1 стручку зеленого, желтого, красного перца, 1 стебель лука-порея, 4 веточки сельдерея, 1 банка кукурузы.

Курицу разрезать на 4 части, обмыть под струей воды, обсушить. Затем посыпать солью и перцем. В кастрюле разогреть 50 г

сливочного масла. Слегка обжарить в нем куски курицы и залить бульоном. Варить на медленном огне, накрыв крышкой, около 25 минут. Затем бульон сцедить.

Очищенный лук нарезать кубиками. Овощи почистить и вымыть. Перец нарезать вдоль полосками, лук-порей и сельдерей мелко нарезать. Оставшееся сливочное масло разогреть в кастрюле. В этом масле обжарить до золотистого цвета лук. Добавить измельченные овощи и немного потушить. Затем залить бульоном и тушить около 5 минут.

Отделить куриное мясо от костей и нарезать кубиками. Положить кусочки мяса и зерна кукурузы в кастрюлю, подогреть. Сливки слегка взбить и перед подачей на стол добавить в айнтопф.

ХОЛОДНЫЙ МИНЕСТРОНЕ ПО-МИЛАНСКИ

➢ 2 л мясного бульона, 100 г жирной ветчины, 100 г сливочного масла, $^1/_2$ луковицы, 1 головка лука-порея, по 100 г картофеля, цуккини, свежей фасоли, 1 корень сельдерея, 1 пучок из веточки розмарина, базилика, зелени петрушки, 200 г мякоти помидоров, $^1/_2$ свежего лаврового листа, 200 г риса, чеснок, тертый сыр, соль, черный молотый перец.

Очистить, промыть и нарезать кубиками овощи. Положить в кастрюлю с 40 г сливочного масла лук, лук-порей, лавровый лист. Поставить на умеренный огонь, добавить помидоры, нарезанные кусочками, соль и черный молотый перец. На оставшемся сливочном масле разогреть в течение 8 минут овощи, нарезанные кубиками, мелко нарезанный сельдерей, фасоль. Все перемешать, залить мясным бульоном. Варить на умеренном огне. Когда блюдо будет готово, положить рис, отварить его до готовности. Заправить суп тертым сыром и кубиками ветчины, остудить.

Посыпать смесью из розмарина, базилика, зелени петрушки и чеснока.

СТРАЧИТЕЛЛА
(суп из манной крупы)

➢ 3 яйца, 90 г манной крупы, 90 г тертого сыра, $1^1/_2$ л крепкого бульона, соль, мускатный орех.

Яйца смешать с манной крупой, сыром, добавить специи и один половник бульона. Остальной бульон довести до кипения и постепенно ввести в него смешанную с остальными компо-

нентами манную крупу. Суп должен вариться 4–5 минут на очень слабом огне.

Его надо постоянно помешивать, чтобы яйца и сыр не свернулись. При добавлении манки в кипящий бульон лучше всего пользоваться взбивалкой, чтобы не образовались комочки.

СУП ДВУХЦВЕТНЫЙ

➢*3 стакана мясного бульона, 100 г шпината, 2 сырых яйца, тертый мускатный орех, 180 г муки, 60 г сливочного масла, 40 г тертого сыра, 400 г молока, соль.*

Шпинат отварить в подсоленной воде, отжать, протереть через сито. В кастрюле распустить сливочное масло, перемешать с мукой, понемногу добавляя молоко, посолить, постоянно помешивая, пока не образуется однородная масса. Снять с огня и, когда масса остынет, положить яйца, тертый сыр, мускатный орех, тщательно перемешать. Разделить на 2 части, к одной добавить приготовленный шпинат. Сначала заполнить шприц желтой смесью, затем зеленой. Выдавить шарики в кипящий бульон.

ИТАЛЬЯНСКИЙ СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

➢*1 большая нарезанная крупной соломкой морковь, 1 нарезанное перышко зеленого лука, 1 маленькая нарезанная крупной соломкой репка, $^1/_2$ ст. ложки сливочного масла, 4 стакана говяжьего бульона.*

➢***Для фрикаделек:*** *200 г нарезанной постной говядины, 1 яйцо, 1 ч. ложка мелко нарезанного лука, 3 ч. ложки свежих хлебных крошек, 2 ч. ложки свежей нашинкованной петрушки, щепотка тертого мускатного ореха, соль, перец.*

Провернуть говядину через мясорубку и перемешать фарш с остальными ингредиентами. Скатать из него 16 маленьких шариков размером с грецкий орех. Вскипятить воду в кастрюле и бросить туда фрикадельки. Убавить огонь и варить около 10 минут. Вынуть их при помощи шумовки и отложить в сторону.

Положить приготовленные овощи в кастрюлю с маслом и бульоном. Закрыть крышкой и готовить на среднем огне около 5 минут. Добавить оставшийся бульон и фрикадельки и довести до кипения, затем варить 2–3 минуты, пока фрикадельки не прогреются. При необходимости посолить и поперчить.

ТЮРЯ С ПОМИДОРАМИ

➢*1 л мясного бульона, 400 г черствого пшеничного хлеба, 6 помидоров, 1–2 дольки толченого чеснока, несколько листиков шалфея или базилика, 4–5 ст. ложек растительного масла, тертый сыр, соль, черный молотый перец.*

Нарезать хлеб дольками и ненадолго намочить в воде. Тем временем в растительном масле обжарить чеснок до золотистого оттенка, затем удалить его. Положить отжатый хлеб, перемешать, добавить необходимое количество мясного бульона, помидоры, очищенные от кожицы и семян, мелко нарезанные листики базилика, соль, перец. Закрыть крышкой и поставить на небольшой огонь на 1 час, пока тюря не загустеет. Добавить тертый сыр, все перемешать и разлить по тарелкам. Лучше, если тюря будет теплой. В качестве заправки можно также использовать мелко нарезанные корень сельдерея, морковь и репчатый лук с одной долькой чеснока.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

БИФШТЕКС ПО-АНГЛИЙСКИ

➢ 700 г говяжьей вырезки, по 1 ст. ложке растительного масла, жира и сливочного масла, 100 г хрена, соль, перец, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука.

Мясо обмыть, удалить пленки и жир, нарезать поперек волокон на ломтики толщиной 2–2$^1/_2$ см. Бифштексы смазать растительным маслом и оставить на 2–3 часа в закрытой кастрюле. Жир сильно разогреть на большой сковороде. Мясо посолить, поперчить и сразу же обжарить с двух сторон по 3–4 минуты до образования румяной корочки; внутри мясо должно быть розовым.

Хрен очистить, сполоснуть и острым ножом нарезать тонкие длинные стружки.

Лук растереть со сливочным маслом, сформовать ножом колбаску, слегка охладить, нарезать кружочками.

Бифштексы выложить на блюдо, на каждый выложить кружок масла с луком. Украсить стружками хрена. Подавать с картофелем «фри», зеленым салатом, сырыми овощами.

БЕРМУДСКИЙ БИФШТЕКС

➢ 400 г рубленого мяса, 100 г ветчины, 2–3 луковицы, 1 корешок сельдерея, 1 яйцо, 2 ст. ложки панировочных, сухарей, 1 ч. ложка сока лимона, 1 неполная ч. ложка порошка карри, 1 неполная ч. ложка красного молотого перца, 3 ст. ложки нарубленной зелени петрушки, жир для жаренья, 2–3 яблока, 2–3 стручка сладкого перца.

Ветчину, сельдерей и лук пропустить через мясорубку и смешать с рубленым мясом. Массу приправить соком лимона и карри. Добавить красный молотый перец на кончике ножа и 1 ст. ложку зелени петрушки. Вбить в массу яйцо и добавить много панировочных сухарей, чтобы масса стала вязкой. Из приготовленной массы сформовать небольшие бифштексы и обжарить их в горячем жире.

Каждый бифштекс украсить жареным ломтиком яблока. В той же сковороде потушить кольца репчатого лука и стручки сладкого перца, нарезанные полосками. Тушеные овощи поместить на ломтиках яблок небольшими горсточками. Подготовленные таким образом бифштексы посыпать красным молотым перцем и зеленью петрушки. Отдельно подать отварной рис.

ЭСКАЛОПЫ С ШАМПИНЬОНАМИ

➢ 600 г телятины (задняя нога, кострец), 200 г шампиньонов, $^1/_2$ стакана сухого белого вина, 250г красного соуса, 2 луковицы, 60 г топленого масла, соль, перец.

Куски телятины, нарезанные из спинной части или крупных частей задней ноги (по одному на порцию), слегка отбить тяпкой, обровнять, срезав неровности с кромок, и перерубить сухожилия, посолить, посыпать перцем и жарить на масле в сотейнике. Жареные куски переложить в другую посуду, а в сотейник с оставшимся в нем мясным соком и жиром положить рубленый репчатый лук, поджарить его, затем добавить рубленые свежие шампиньоны и снова жарить до готовности последних. После этого влить сухое белое вино и красный соус, прокипятить, заправить по вкусу солью и перцем. Залить этим соусом жареные куски телятины и прокипятить.

Подать с картофелем, овощами, макаронными изделиями или рассыпчатой рисовой, гречневой кашей.

РУЛЕТ ГОВЯЖИЙ С ВЕТЧИНОЙ И ЯЙЦАМИ

➢ 600 г мяса без костей (кострец или огузок), 50 г жира, 50 г лука, 2 яйца, 50 г черствой булки, 50 г шпика, 100 г вареной копченой ветчины, соль, перец.

Яйца обмыть, сварить вкрутую, охладить в холодной воде. Булку намочить в воде. Мясо обмыть, очистить от пленок и сухожилий, надрезать вдоль волокон так, чтобы получился плоский прямоугольный кусок, отбить сильно тяпкой, следя за тем, чтобы не порвать ткани. Приготовить начинку: булку отжать и пропустить через мясорубку вместе с луком, ветчиной и шпиком, добавить перец, соль и тщательно вымешать.

Кусок мяса посолить и намазать начинкой. Очистить яйца, нарезать четвертинками и положить на кусок мяса вдоль длинного края. Мясо свернуть трубочкой, начиная с того края, где находятся яйца, чтобы они оказались в середине. Рулет перевязать шпагатом через каждые 3 см, как ветчинный рулет.

Мясо положить на противень с сильно разогретым жиром, полить жиром и вставить в жаркий духовой шкаф. Печь до го-

товности, часто поливая жиром и сбрызгивая водой. С готового рулета снять шпагат, нарезать довольно толстыми ломтиками, положить на продолговатое блюдо и залить образовавшимся во время приготовления соусом. Подавать с картофелем, зеленым салатом или салатом из сырых овощей.

ГОВЯДИНА В ГОРШОЧКАХ С ГРИБАМИ

➢ *500 г говядины (без костей), $^3/_4$ ст. ложки смальца (для обжаривания мяса), по 1 корню моркови, петрушки, $1^1/_2$ луковицы, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, $^3/_4$ стакана сметаны, 300 г свежих или 50 г сушеных грибов, 1 кг картофеля, $1^1/_2$ ст. ложки смальца для обжаривания картофеля, $1^1/_2$ стакана смеси грибного бульона с мясным соком, соль, перец по вкусу, зелень.*

➢ *Для теста (крышки на горшочек): 1 стакан муки, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара, щепотка соли, $^1/_2$ ст. ложки растительного масла или маргарина.*

Говядину нарезать кусочками, посыпать солью, перцем, обжарить, положить в сотейник, добавить нарезанные дольками морковь, петрушку, лук, залить бульоном и тушить до полной готовности.

Подготовленные свежие или сушеные грибы сварить, нашинковать и слегка обжарить с луком.

Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить и для доведения до готовности поставить на 15—20 минут в духовку. В горшочки положить готовый картофель, тушеное мясо, сверху — грибы с жареным луком, залить подготовленным соусом, посыпать зеленью петрушки, укропа и запечь. Перед запеканием горшочки можно закрыть тестом.

Приготовление соуса. Муку поджарить до румяного цвета, томат пассеровать, соединить с мукой, развести соком, в котором тушилось мясо, и грибным бульоном, нагреть до кипения, положить сметану, проварить и заправить перцем.

КРУЧЕНИКИ ВОЛЫНСКИЕ

➢ *500 г говядины (боковой и наружной частей задней ноги), 400 г белокочанной капусты, 30 г репчатого лука, 30 г томата-пюре, 20 г жира, 3 г сахара, 6 г 9%-ного уксуса, 14 г пшеничной муки, 60 г шпика, соль по вкусу.*

Порционные куски говядины отбить и посолить, затем положить на них тушеную капусту, завернуть, перевязать нит-

кой, панировать в муке и обжарить. После этого уложить крученики в сотейник, покрыть тонкими ломтями шпика, залить водой или бульоном и тушить до готовности.

Подать к столу с ломтиками шпика, полив соком, образовавшимся при тушении.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

➢ *500 г говядины (мякоти), 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки жира, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка томатной пасты, 150 г чернослива, соль, перец, зелень петрушки или укропа.*

Мясо очистить от пленок и сухожилий, нарезать поперек волокон, отбить, обвалять в муке, обжарить в жире вместе с нарезанным кольцами луком, посолить, поперчить, добавить томатную пасту и немного горячей воды или бульона. Добавить вымытый чернослив и тушить мясо под крышкой до готовности, поставив в духовку, или на плите на толстой чугунной подставке, периодически поворачивая мясо, чтобы не пригорело.

Мясо с черносливом имеет нежный кисло-сладкий вкус и приятный аромат.

Подавать с отварным картофелем, овощным пюре, украсив зеленью укропа или петрушки.

ФИЛЕ ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ

➢ *$1^1/_2$ кг свиной вырезки (2 филе), 250 г шампиньонов, 300 г говяжьего фарша, 4 толстых стебля лука-порея, 4 мелкие луковицы, 3 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ложка сливочного масла, 200 г сметаны, 2 ст. ложки коньяка, 2 кольраби, 3—4 моркови, по 1 пучку зеленого лука и петрушки, 2 ст. ложки кунжута, 6 ст. ложек растительного масла, мускатный орех, соль, перец.*

Мясо промыть, обсушить, со всех сторон обжарить на топленом масле, посолить, поперчить. Лук-порей очистить, промыть, разрезать вдоль листа и бланшировать в соленой воде, откинуть на сито.

Мелкие луковицы и шампиньоны нарезать кубиками, протушить в масле, добавить фарш, сметану, посолить, поперчить, влить коньяк, все перемешать, приправить мускатным орехом.

Листья лука плоско разложить на противне, немного перекрывая один лист другим, равномерно распределить начинку

и положить вырезку. Осторожно приподнять края листьев лука, завернуть вокруг вырезки. Запекать 30 минут при 180 °С. Слегка охладить.

Кольраби и морковь почистить, нарезать соломкой, лук измельчить, потушить отдельно в разогретом масле: морковь — 15 минут, кольраби —10, лук — 5. Петрушку мелко нарезать, кунжутные семена обжарить на жире. Овощи слегка перемешать и посыпать петрушкой и кунжутом.

Готовое мясо нарезать ломтиками, на блюдо выложить овощи, можно дополнить жареным картофелем.

ДУШЕНИНА ПОСПИЛЬНАЯ

➢ *1 кг говядины, $1^1/_2$ кг картофеля, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки смальца, 5 луковиц, $^1/_2$ корня сельдерея, чеснок, соль, перец, зелень по вкусу.*

Подготовленное мясо отбить специальным молотком, нарезать ломтиками, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке, обжарить с обеих сторон до румяного цвета и уложить на дно сотейника в один ряд.

Очищенный сырой картофель нарезать кружочками, добавить нарезанные лук и сельдерей, душистый перец, соль, все хорошо смешать и уложить слоем на мясо. Поверх овощей опять положить слой мяса, а на него — овощи. Таким образом продукты уложить два-три раза с расчетом, чтобы сверху был картофель, залить все костным бульоном или водой и тушить до готовности.

При подаче на стол душенину в тарелках посыпать мелко нарезанными чесноком и зеленью петрушки.

ОТБИВНЫЕ С КОРОЧКОЙ ИЗ ЗЕЛЕНИ

➢ *4 свиные отбивные на косточке (по 180 г), 1 ст. ложка измельченного розмарина, по 1 ч. ложке майорана, тимьяна и слабожгучего красного перца, 6 ст. ложек растительного масла, 1 пучок петрушки, 1—2 зубчика чеснока, 2 тоста без корочек, 2 желтка, 1 ст. ложка горчичных зерен, соль, перец, 4 помидора, 2—3 веточки розмарина, базилика.*

Отбивные залить на ночь маринадом из розмарина, майорана, тимьяна, красного перца и 3 ст. ложек растительного масла. Петрушку вымыть, крупно порубить, чеснок очистить, хлеб

покрошить, все смешать в миксере до однородной массы. Добавить желтки, горчицу и соль. Отбивные вынуть из маринада.

Маринад добавить в массу и все перемешать. Мясо натереть перцем и солью, обжарить в растительном масле с каждой стороны по 2—3 минуты. Помидоры надрезать крестом, смазать растительным маслом, посолить. Обмазать отбивные смесью трав и жарить на гриле вместе с помидорами 3—4 минуты. Выложить на блюдо, украсить зеленью.

КУПАТЫ

➢ *700 г свинины, 300 г говядины, 100 г сала, 2 луковицы, 3—4 дольки чеснока, зерна граната или барбариса, соль, перец, свиные кишки, жир для жаренья.*

Мякоть свинины и говядины, сало и очищенные лук и чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль, перец по вкусу, влить 2—3 ст. ложки воды или бульона, добавить гранатовые зерна и осторожно перемешать.

Очищенные, вымоченные в воде и хорошо отмытые кишки заполнить через специальное устройство или проволочную петлю фаршем, но не очень плотно. Длина купат — 20—30 см, концы перевязать шпагатом, связать вместе, придав купатам форму подковки. Купаты опустить на 1—2 минуты в кипяток, остудить. Купаты хранятся 10—12 дней.

Перед подачей на стол купаты обжарить в горячем жире с двух сторон, сильно подрумянивая.

Подать горячими с красным острым соусом.

ШПУНДРА

➢ *500 г свиной грудинки, 60 г репчатого лука, 160 г свеклы, 20 г муки, 30 г жира, 700 г свекольного кваса, соль по вкусу.*

➢ *Для свекольного кваса: 1 кг свеклы, 3 л воды.*

Свиную грудинку поджарить с измельченным луком, мукой и шинкованной свеклой на сковороде. После этого поджаренную грудинку мелко нарезать, уложить вместе с луком и свеклой в кастрюлю, залить свекольным квасом, посолить, варить до готовности и подать.

Свекольный квас приготовить так: свеклу помыть, почистить, нарезать кружочками, уложить в бочонок вперемешку со свеклой целиком, залить холодной водой и выдержать 2 недели при температуре 2—4 °С.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

➢800 г баранины, 40 г курдючного сала, 2 луковицы, 100 г зеленого лука, 1 ч. ложка барбариса, 1 лимон, перец, зелень.

Мякоть баранины без сухожилий прокрутить несколько раз вместе с курдючным салом, добавить сырой рубленый репчатый лук, соль, перец и лимонный сок. Полученный фарш размешать и выдержать на льду в течение 2—3 часов (замариновать), затем сформировать из него короткие колбаски в виде мясных сарделек по 2 шт. на порцию.

Надеть колбаски на шпажку (шампур) и поджарить на решетке над углями.

При подаче снять изделия с шампура, завернуть в тонкую лепешку из пшеничной муки (лаваш), положить на блюдо или тарелку.

Подавать с зеленью, луком и дольками лимона.

Украсить блюдо веточками зелени. Отдельно можно подать барбарис сушеный, молотый или свежий.

БАРАШЕК С СУХОФРУКТАМИ

➢900—1000 г лопатки барашка (без костей), по 50 г чернослива без косточек и кураги, 2—3 ст. ложки сухого белого вина, 1 ч. ложка имбиря, соль, перец.

Сухофрукты размочить в вине, затем отцедить.

Мясо надрезать карманом, посолить, поперчить, вложить внутрь сухофрукты, посыпанные имбирем, стянуть шпагатом, поместить в горячую духовку (220—230 °С) на 20 минут, затем снизить температуру до 190 °С и тушить еще 30—40 минут, время от времени переворачивая и поливая вином.

Подавать с гарниром из риса, картофеля или овощей.

ЧАХОХБИЛИ ИЗ БАРАНИНЫ

➢800 г жирной баранины без костей, 4 луковицы, 5—6 картофелин, 10 мясистых помидоров средней величины, 4—5 долек чеснока, 1 стручок горького перца, по 1 ст. ложке рубленой зелени кинзы, базилика, чабреца, петрушки, соль.

Баранину нарезать небольшими кусочками, сложить в глубокую сковороду или кастрюлю и обжаривать 10—15 минут, добавить нашинкованный лук и жарить еще 5—7 минут, посолить.

Помидоры ошпарить, снять кожицу, нарезать кубиками, картофель нарезать кубиками, добавить к мясу и тушить 15—20 минут под крышкой.

Добавить зелень, рубленый чеснок и стручковый перец, приправить солью. Тушить еще 3—5 минут.

РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ «ДИ МОНТОНЕ»

➢500 г баранины, 1 ст. ложка пшеничной муки, 250 мл красного сухого вина, 1 ч. ложка томатной пасты, 1 ст. ложка растительного масла, 30 г моркови, ломтик сельдерея, зубчик чеснока, маленький лавровый лист, несколько листов розмарина, соль, перец.

Мясо крупными кубиками посолить, поперчить, добавить овощи и пряности. Все зажарить на сковороде, затем посыпать мукой и добавить томатную пасту. Слегка потушить и добавить 250 мл воды и красное вино.

Тушить до готовности мяса.

Подавать с рассыпчатым рисом.

РИЗОТО ИЗ БАРАНИНЫ

➢$^1/_2$ кг баранины без костей (лопатка), 1 стакан риса, 2 луковицы, 100 г копченой грудинки, 20 г сливочного масла, 80 г тильзитского сыра, соль, перец, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки.

Рис перебрать, промыть, сложить в кастрюлю (казанок). Мясо обмыть, очистить от плевы, нарезать кубиками. Грудинку нарезать соломкой, растопить на слабом огне, чтобы она зарумянилась, шумовкой выложить к рису. На оставшемся жире обжарить мясо и нашинкованный лук, выложить к рису, добавить соль, перец, 1/2 л кипятка, тушить на слабом огне под крышкой, пока рис не впитает всю воду. Всыпать половину натертого сыра, перемешать, сверху посыпать оставшимся сыром, запечь в духовке по 190—200 °С 10—15 минут.

Подать в той же кастрюле, посыпав зеленью петрушки.

ЯЗЫКИ ТЕЛЯЧЬИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СОУСЕ БЕШАМЕЛЬ

➢600 г очищенного отварного языка, 1 ст. ложка топленого масла, 1 ст. ложка толченых сухарей, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки густой сметаны, 2 желтка, $^1/_2$ ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки тертого сыра (тильзит, чеддер), соль, перец, сахар.

Язык нарезать ломтиками наискосок, выложить в форму для запекания (можно огнеупорное блюдо).

Приготовить соус: муку обжарить на масле до светло-золотистого цвета, развести молоком, добавить сыр и растертые с солью желтки, довести до кипения, добавить сметану и лимонный сок, приправить сахаром и перцем. Язык залить соусом, сбрызнуть маслом и посыпать толчеными сухарями. Запекать в горячей духовке 5–7 минут. Аналогично можно приготовить отварную телятину или мозги.

ПЕЧЕНЬ ПО-БЕРЛИНСКИ

➤ *800 г печени (говяжьей, телячьей, свиной), 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 4луковицы, 3–4 яблока, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки сухого белого вина, 2 ст. ложки густой сметаны, соль, перец.*

Печень промыть, обсушить, удалить плеву и протоки, нарезать ломтиками толщиной 1–$1^1/_2$ см и положить в молоко на 20–30 минут.

Лук очистить, нарезать кольцами, из яблок удалить сердцевину, нарезать крупными дольками. В сковороде обжарить на масле лук, затем осторожно яблоки с двух сторон. Яблоки выложить на блюдо и поставить в теплое место, лук выложить и оставить (для соуса).

Разболтать яйца, печень посолить, поперчить, обмакнуть в яйцо и муку и обжарить до золотистой корочки.

Печень разложить на блюде с яблоками.

В оставшийся жир добавить лук, протереть через сито, добавить вино, довести до кипения, слегка упарить. Добавить сметану, приправить солью, перцем.

Подать в соуснике отдельно. На гарнир подать картофельное пюре, тушеную капусту, овощи.

ЗАПЕКАНКА ИЗ СУБПРОДУКТОВ

➤ *По 300 г сердца, легкого и вымени, 2 луковицы, по 1 шт. моркови, сельдерея, корня петрушки, 4 ст. ложки топленого масла, 800 г отварного картофеля, 1 яйцо, 1 стакан сметаны, соль, перец.*

Промытые субпродукты опустить в кипящую воду и варить на слабом огне. Добавить очищенную луковицу, коренья петрушки и сельдерея, соль, перец. Готовое мясо вынуть из бульона, пропустить с кореньями через мясорубку. В смазанную жиром форму положить слоями отварной, нарезанный кру-

жочками картофель, подготовленное мясо и т.д., закончив картофелем. Все залить смесью сметаны или молока с яйцом, перцем и мелко нарезанной зеленью. Запечь в духовке. Подавать прямо в форме, на гарнир — салат.

КУРИНЫЕ СИЧЕНИКИ

➤ *500 г куриной мякоти, 50–60 г пшеничного хлеба, $^3/_4$ стакана молока, 1 яйцо, $^1/_2$ стакана сухарей, 2–3 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.*

Куриное мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку вместе с замоченной в молоке черствой булкой без корки, добавить яйцо, соль и все хорошо перемешать. Из полученного фарша сделать шарики, обвалять их в сухарях и жарить на сливочном масле.

Сиченики полить растопленным сливочным маслом и подать на стол с картофельным пюре или рисовой кашей с вареным зеленым горошком.

СУДАК, ТУШЕННЫЙ В СМЕТАНЕ

➤ *1 кг рыбы, 3–4 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана сметаны, $1^1/_3$ кг картофеля, соль, перец по вкусу.*

Очищенного и промытого судака нарезать порционными кусками. В смазанный маслом сотейник положить слой рыбы, а на него — слой очищенного и нарезанного тонкими кружочками картофеля, потом снова слой судака и картофеля, повторяя это несколько раз. После этого посыпать перцем и солью, залить разогретым сливочным маслом и сметаной, поставить сотейник в духовку и тушить под закрытой крышкой до готовности.

РЫБНЫЕ ТОЛЧЕНИКИ

➤ *800 г рыбы, 60 г муки, 80 г масла растительного, 80 г лука репчатого, соль и перец по вкусу.*

Рыбное филе зачистить от кожи и костей, измельчить, растереть в ступке, добавить муку, соль, перец и растительное масло. Из хорошо вымешанной массы формировать шарики и отварить их в подсоленном кипятке. Подать толченики, полив растительным маслом с жареным луком.

КАРП С НАЧИНКОЙ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ И ГРИБОВ

➢ *1 кг рыбы, 1/2 стакана гречневой крупы, 50 г сушеных грибов, 5 ст. ложек сливочного масла, 3 яйца, 1 1/2 луковицы, 1 1/2 стакана грибного бульона для варки каши, 2 ст. ложки пшеничной муки, соль, перец по вкусу.*

Карпа очистить и промыть, разрезать на спине и удалить кости таким образом, чтобы мясо не отделялось от кожи.

Грибы отварить, вынуть из отвара, а на грибном бульоне сварить рассыпчатую гречневую кашу и перемешать ее с обжаренными вместе с луком рублеными вареными грибами, сырыми яйцами, перцем и солью. Подготовленную рыбу фаршировать приготовленной начинкой, посолить, обвалять в пшеничной муке, обжарить в масле до румяного цвета с обеих сторон, после чего поставить в духовку и довести до готовности.

При подаче рыбу нарезать на куски и полить разогретым сливочным маслом.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С ВИНОМ И ЯБЛОКАМИ

➢ *500 г рыбы (камбала, треска), 2 яблока, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 3/4 стакана белого виноградного вина, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец.*

Мелкую рыбу использовать целыми тушками, крупную нарезать порционными кусками. Подготовленную рыбу посолить и поперчить. Репчатый лук нарезать полукольцами, очищенные, с удаленной сердцевиной яблоки —ломтиками. Дно сотейника смазать маслом, поместить на него лук и яблоки, на них положить рыбу, добавить виноградное вино, 20—25 г воды и довести на плите до кипения, затем в течение 30—40 минут довести рыбу до готовности в духовом шкафу. В полученный при тушении соус добавить кусочки сливочного масла, сметану и соль.

При подаче к столу рыбу полить соусом.

РЫБА, ЖАРЕННАЯ В БЕЛОМ СОУСЕ

➢ *600—700 г рыбы, 1 1/2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки растительного масла, по 1/2 ст. ложки муки и сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль, молотый перец.*

Подготовленную рыбу нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, обвалять в муке. Выложить на хорошо разогретую с растительным маслом сковороду и обжарить с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Слегка обжарить муку на сливочном масле, развести сметаной. Хорошо размешать, посолить и проварить.

Обжаренную рыбу положить на сковороду, вылить в нее соус и поставить на 10—15 минут в духовой шкаф. Выложить рыбу вместе с соусом на блюдо, посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа. На гарнир подать жареный картофель.

РЫБНОЕ ФИЛЕ В ФОЛЬГЕ

➢ *1 кг рыбного филе, 4 ст. ложки масла, 1 лимон или уксус, соль, молотый перец, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени, шашлычный соус, растительное масло, 2—3 зубчика чеснока, 8 ломтиков хлеба.*

Рыбное филе нарезать ломтиками толщиной 2 см, положить в фольгу, смазанную жиром, сбрызнуть лимонным соком или уксусом, посыпать солью, перцем, мелко нарезанной зеленью, завернуть в фольгу и прогревать в духовом шкафу 45 минут. Развернуть, положить на блюдо, залить соусом. Подавать с жареными ломтиками белого хлеба. Белый хлеб перед обжариванием смазать растительным маслом, натереть чесноком.

ФИЛЕ СКУМБРИИ С СЫРОМ

➢ *800 г рыбы, 2—3 ч. ложки готовой горчицы, 100 г сыра, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1/2 стакана растительного масла, зелень петрушки, соль.*

Одну половину филе скумбрии смазать горчицей, на другую положить ломтик сыра. Сложить оба филе вместе, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон. Обжаренное филе разрезать на кусочки.

На гарнир подать картофельное пюре и зелень.

СЕЛЕДОЧНЫЙ ОМЛЕТ

➢ *250 г муки, 1/2 л молока, 2 яйца, мускатный орех, 4 маленькие соленые сельди, жир, зелень петрушки.*

Замесить тесто из муки, молока, яиц, мускатного ореха. Добавить вымоченные, освобожденные от костей и мелко нарубленные сельди, поджарить обычным способом омлет и обильно посыпать его мелко рубленной петрушкой. В омлет можно завернуть отварные овощи и лишь затем посыпать петрушкой.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

ХАЧАПУРИ ИЗ ЛАВАША

➢5 листов тонкого лаваша, 300–400 г сыра, 2 пучка зелени, 4 ст. ложки топленого масла.

Взять армянский тонкий лаваш. На него насыпать любой подходящий для жарки сыр в тертом виде (очень вкусно это блюдо с сыром сулугуни). Если сыр сухой, желательно добавить несколько стружек топленого масла. Чем меньше вы любите хрустящее, тем больше масла. Посыпать зеленью. Лаваш свернуть конвертиком либо скатать в трубочку и поставить в духовку, нагретую до температуры около 150 °С минут на десять.

ХАЧАПУРЕ ЖАРЕНЫЕ

*➢**Для теста:** $^1/_2$ л кефира, 2 яйца, 4 стакана муки, 150 г сливочного маргарина, $^1/_2$ ч. ложки соды.*

*➢**Для начинки:** 500–600 г сыра (брынзы, сулугуни, осетинского сыра) по желанию.*

Натереть на тёрке маргарин, добавить два взбитых яйца, соду, погашенную уксусом, и муку, замесить не очень густое тесто. Готовое тесто положить в холодильник на 1 час.

Затем тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, вырезать кружочки, в середину которых положить натёртый на терке сыр, защипать края и жарить в растительном масле.

АЧМА

*➢**Для теста:** 500 г муки, 1 стакан воды, 2–3 ст. ложки сливочного масла, $^1/_3$ ч. ложки соды, соль по вкусу.*

*➢**Для начинки:** 300 г домашнего сыра (или брынзы).*

Замесить крутое тесто, как для вареников, только с содой, погашенной уксусом. Раскатать тесто на несколько (не менее 6) тонких слоев. Брать раскатанный лист, опускать на чуть-чуть в кипящую воду, доставать и сразу перекладывать на противень. Расправить его и сверху посыпать натертым на терке слоем сыра. Сыр для ачмы должен быть упругим, не текущим.

Потом следующий слой теста, слой сыра. И так 4–5 слоев теста с сыром, последний — только слой сыра. Обмазать маслом и запечь.

ЧЕБУРЕКИ НА КЕФИРЕ

*➢**Для теста:** 4 стакана муки, 3–4 яйца, 1 стакан кефира (свежего, не кислого), соль.*

*➢**Для начинки:** 800 г мяса ($^1/_3$ говядины, $^1/_3$ баранины, $^1/_3$ свинины), $^1/_2$ стакана воды, соль, перец по вкусу.*

Раскатать тесто, положить на него 1 ст. ложку фарша, обрезать край.

Для начинки пропустить мясо через мясорубку. Отдельно растолочь перец с солью, добавить в мясной фарш. Перемешать. После замеса фарша обязательно добавить воды, чтобы фарш был слабый. Воду брать теплую, кипяченую. Молоко вместо воды добавлять нельзя! В тесто для чебуреков нужно добавлять именно кефир (связано с процессом жарки).

Затем можно жарить чебуреки. Подавать горячими. Если у вас остается тесто, его можно нарезать полосками, как для хвороста, и пожарить в горелом масле. Получается не менее вкусно, чем сами чебуреки.

«ПРАВИЛЬНЫЕ» ЧЕБУРЕКИ

*➢**Для теста:** 2–3 стакана пшеничной муки, 0,7 стакана воды, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, соль.*

*➢**Для начинки:** 500 г баранины, 500 г лука, $^1/_3$ стакана воды, соль, перец.*

Приготовить тесто. Вскипятить воду с солью и маслом (масло придает готовым чебурекам характерную «пузырчатость»). Немедленно заварить в ней 1/2 стакана муки, стараясь размешать комки, и дать тесту остыть (заваривание части муки делает тесто мягким и пластичным). Затем добавить яйцо и все перемешать (яйцо повышает «пузырчатость» и прочность теста, несколько снижая пластичность и мягкость). Постепенно добавить остальную муку, тщательно вымесить тесто. Тесто не должно липнуть к рукам; если липнет, следует добавить еще немного муки. Дать ему настояться не менее 1 часа.

Пока тесто настаивается, приготовить фарш: мясо пропустить через мясорубку вместе с луком. Добавить соль, специи и все вымесить. Затем добавить 1/3 стакана воды и еще раз все хорошо перемешать. Пожарить чебуреки.

ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ

➢2 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

*➢**Для фарша:** 250 г жирной свинины, 1 луковица, 2 ст. ложки воды, сахар, черный размолотый перец, соль.*

Мясо, отделенное от сухожилий и пленок, пропустить через мясорубку, добавить нарезанный лук, сахар, соль, перец, добавить холодную воду и тщательно вымешать. В муку налить теплую воду, положить яйца и вымесить тесто. Выдержать его минут 40, затем раскатать пластом толщиной 2 мм, край пласта смазать однородной смесью из яиц и воды, вдоль этой полосы уложить ряд комочков фарша, край теста приподнять, накрыть фарш и вырезать стаканчиком пельмени. Положить их в один слой на доску, присыпанную мукой. Отваривать в широкой низкой кастрюле с сеткой. Когда пельмени всплывут и проварятся около 7 минут, сетку извлечь, дать стечь воде и переложить пельмени в миску. Полить растопленным маслом.

ПЕЛЬМЕНИ С РЫБОЙ

➢2 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 стакана воды, соль.

*➢**Для фарша:** 300 г филе рыбы, 1 луковица, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, черный размолотый перец, соль.*

Филе рыбы, очищенное от кожицы, нарезать кусочками, дважды пропустить через мясорубку, добавить измельченный лук, перец, соль, размягченное масло и перемешать. Вымесить тесто и вылепить пельмени. Отварить их, полить маслом с уксусом или томатным соусом, слегка присыпать укропом.

ВАРЕНИКИ С ФАСОЛЬЮ И ГРИБАМИ

➢3 стакана муки, 1/2 стакана холодной воды, 1 яйцо, соль.

*➢**Для начинки:** 1 1/2 стакана фасоли, 2 ст. ложки жира, 100 г грибов сушеных, 2 луковицы, 4 шт. перца горошком, 1 ст. ложка соли, 4 ст. ложки сливочного масла.*

Фасоль перебрать, вымыть, размочить, отварить до готовности, отцедить и протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Добавить измельченный, слегка поджаренный лук, отваренные рубленые грибы, перец, соль и все перемешать.

Вымесить тесто, раскатать его пластом толщиной 1–1 1/2 мм, нарезать на квадраты, в центр положить начинку, края защипать, вареники отварить в подсоленной воде и при подаче к столу полить растопленным маслом.

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ ИЛИ ЧЕРЕШНЕЙ

*➢**Для фарша:** 800 г вишни или черешни, 1/2 стакана сахара, 3 ст. ложки картофельного крахмала.*

Вишню или черешню промыть, очистить от косточек, пересыпать сахаром, крахмалом и оставить на 3–4 часа. Затем сок слить, сделать вареники с ягодами, края слепить, надрезать ножом в виде бахромы, отварить в подсоленной воде. В оставшийся сок добавить немного воды, прокипятить и залить готовые вареники. Подавать горячими или холодными со сметаной.

БЛИНЫ ГРЕЧИШНЫЕ

➢3 стакана молотой гречневой крупы, 2 стакана молока или воды, 20 г дрожжей, 2 яйца, сливочное масло.

Замесить тесто из гречневой крупы, молока, растворенных в воде дрожжей (3 ст. ложки), желтков. Положить кусок растопленного масла по вкусу, взбить деревянной ложечкой или лопаткой. Теперь следует некоторое время полождать, пока тесто поднимется, и тогда уже можно начинать печь блины на разогретой, смазанной маслом сковороле.

БЛИНЫ СЛИВОЧНЫЕ («ЦАРСКИЕ»)

➢350 г сливок, 200 г сливочного масла, 1/4 стакана сахара, 5 яиц, ароматическая эссенция.

Заварить на огне в кастрюльке 250 г сливок и муку, постоянно помешивая. Снять тесто с огня, прокипятив его основательно, остудить на холоде, можно в холодной воде, постоянно помешивая ложкой.

Взбить размягченное сливочное масло, сахар, желтки.

Охлажденное тесто смешать со взбитой желтковой массой и перемешать. Мешать нужно всегда в одном направлении — это важно.

БЛИНЫ «СКОРОДУМКИ»

➢8 яиц, 100–120 г сливочного масла, 800 г муки, 2 стакана простокваши или кефира.

Желтки растереть с маслом и мукой. Все это взбить, развести кефиром. Пока тесто отстаивается, взбить белки. Приготовленное тесто смешать со взбитыми белками. Из этого теста можно печь блины.

БЛИНЫ МАННЫЕ

➢*120 г манной крупы, 3 стакана молока, 150 г муки, 2 яйца, соль.*

Манную крупу всыпать в закипевшее молоко (целый стакан), поставить поварить, чтобы получилась густая каша, потом остудить ее. Замесить блинное тесто из этой густой массы и 2 стаканов молока, добавив муку. Вбить в тесто яйца, посолить по вкусу и месить, чтобы оно было гладким. Хорошо жарить на маленьких сковородочках.

БЛИНЫ «ПРОСТЫЕ»

➢*350 г муки, 7–8 г соли, 15–20 г дрожжей, 600г молока, 25–30 г сахара, 30 г сливочного или топленого масла, 2–3 яйца.*

В кастрюлю вылить 400 г молока. Подогреть, положить соль, сахар и дрожжи. Всыпать муку, хорошо вымешать, положить яичные желтки, растопленное сливочное масло, еще раз перемешать до однородности. Кастрюлю накрыть крышкой, поставить в теплое место на 2–3 часа для брожения. Тесто необходимо 3–5 раз обмять для выхода из него углекислого газа. Стакан молока вскипятить, вылить его в тесто. Яичные белки взбить венчиком для образования чистой пенистой массы и смешать с тестом. Тесто наливать тонким слоем и жарить до образования золотистого цвета.

Готовые блины сложить стопкой на тарелку, промазав каждый растопленным сливочным или топленым маслом.

ПИРОЖКИ «КАРЕЛЬСКИЕ»

➢*250 г муки, 125 г воды или молока, 30 г растительного масла, 10 г дрожжей, 5 г сахара, соль.*

➢***Для начинки:** 200 г рыбного филе (треска, форель), 20 г масла растительного, соль.*

Развести в небольшом количестве подогретой воды или молока соль и сахар, распустить дрожжи, налить оставшуюся жидкость, досыпать муку и вымесить тесто. Вымешав, добавить растительное дезодорированное (без запаха) масло. Тесто выставить в теплое место для подъема на 30 минут. Раскатать в лепешки толщиной в мизинец. Положить по центру каждой лепешки кусочек рыбы, посолить, сбрызнуть растительным маслом. Края теста защипать «веревочкой» или «фестонами» с двух сторон к середине и выпечь в духовке.

«САМСА»
(пирожки по-киргизски)

➢*320 г муки, 40 г маргарина, $^1/_2$ яйца, 5 г соды, соль.*

➢***Для фарша:** 200 г баранины, 125 г репчатого лука, красный молотый перец, соль.*

Мелко порубить тяжелым ножом или пропустить через мясорубку мякоть баранины, добавить мелко рубленный репчатый лук, красный перец и вымешать.

Маргарин размять до густоты деревенской сметаны, добавить яйцо, соль, соду, погашенную уксусом, и крепко взбить. Досыпать муку, энергично вымесить тесто, сформовать в виде бруса и остудить. Нарезать тесто кусочками величиной с детский кубик, раскатать лепешки, положить фарш, свернуть треугольником и защипать «фестонами». Печь в духовке.

ПИРОЖКИ С ВИШНЯМИ ПО-РУМЫНСКИ

➢*160 г муки, 250 г сливок, 40 г сливочного масла, соль.*

➢***Для начинки:** 1 кг вишни, 150 г сахара, 20 г молотых сухарей.*

Вынуть из вишен косточки, присыпать сахаром и оставить на 1 час. Отцедить сок. Вымесить тесто из муки и сливок, посолить. Раскатать в пласт, смазать сливочным маслом, сложить в 3 раза и выставить на 10 минут в прохладное место. Раскатать тесто в пласт, разделить его острым ножом на квадраты со стороной 12–14 см, положить на каждый ложку вишен, смешанных с перемолотыми сухарями. Завернуть углы конвертом, слепив тесто в центре и на краях. Смазать взбитым яйцом и печь в духовке на сильном огне.

Готовые пирожки присыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ «НЕЖНОСТЬ»

➢***Для теста:** 350 г муки, щепотка соли, щепотка соды, 70 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. ложки молока, 1 яйцо.*

➢***Для бисквитного теста:** 4 яйца, 120 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 150 г муки, щепотка соды.*

➢***Для начинки из ревеня:** 400 г очищенного ревеня, 150 г сахарной пудры, немного молотой корицы.*

Муку смешать с солью, содой, сахарной пудрой, ванильным сахаром. Добавить в эту смесь масло, молоко, яйцо; замесить тесто. Затем его раскатать, переложить на смазанный маслом

противень и поставить в духовку. Как только сверху пирог подрумянится, его вынуть из духовки, посыпать приготовленным ревенем, выложить на начинку бисквитное тесто, снова поставить в духовку и на небольшом огне выпекать до готовности.

Приготовление начинки: очищенный и нарезанный кубиками ревень перемешать с сахарной пудрой и корицей.

Приготовление бисквитного теста: целые яйца, сахарную пудру и ванильный сахар взбить венчиком в пену. Затем к ней слегка примешать муку вместе с пищевой содой.

ПИРОГ «ЖЕНСКИЙ КАПРИЗ»

➤***Для теста:*** *2 стакана муки, $^1/_2$ стакана сметаны, 20 г дрожжей, 5 желтков, 1 ст. ложка сахара, 250 г сливочного масла, соль.*

➤***Для начинки:*** *абрикосовое повидло, 5 белков, 1 стакан сахара, миндаль или ядра грецкого ореха, ванилин по вкусу.*

Муку перетереть со сливочным маслом. Дрожжи растворить в сметане, прибавить к растертой муке, примешать яичные желтки, сахар, соль. Вымешать тесто. После этого раскатать его в пласт толщиной в палец, уложить в заранее смазанный маслом противень. Оставить на некоторое время в теплом месте для подъема. Выпекать в духовке до светло-желтого цвета. Поверхность готового пирога смазать абрикосовым повидлом, сверху выложить крепкую пену из яичных белков, смешанную с сахаром и ванилью. Посыпать молотыми грецкими орехами или миндалем, нарезанным продолговатыми кусочками. Затем пирог поставить снова в духовку и выпекать до тех пор, пока пена не станет густой.

ПИРОГ ТВОРОЖНЫЙ, ВОЗДУШНЫЙ С ФРУКТАМИ

➤*400 г жирного творога, 3 яйца, $^1/_2$ стакана сахара, цедра 1 лимона, 4 ст. ложки манной крупы, 10 г молотых сухарей, 400 г фруктов (абрикосы, персики), сливочное масло.*

Творог размешать, взбивая с желтками и сиропом. Растертую лимонную цедру смешать с манной крупой, молотыми сухарями. Эту смесь добавить в творожную массу. Нарезать небольшими кружочками фрукты, добавить взбитые яичные белки, слегка размешать. Всю эту смесь соединить с творожной массой. Полученную массу выложить в форму, хорошо смазанную маслом. Выпекать в духовке до готовности.

ПИРОГ ВОЗДУШНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ

➤*$1^1/_2$ стакана муки, 1 стакан сахара, 150 г сливочного масла или маргарина, $^3/_4$ стакана молока, 4 белка, 100 г шоколада, 1 ч. ложка пекарского порошка или по $^1/_2$ ч. ложки соды и уксуса.*

Масло или маргарин взбить с сахаром. Добавлять смешанную с пекарским порошком муку попеременно с молоком, мелко нарубленный шоколад. Затем осторожно ввести взбитые в густую пену белки. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями или мукой, можно толченым печеньем.

Выпекать в прогретой духовке на небольшом огне 60 минут.

ПИРОГ «ЛАКОМКА»

➤*200 г манной крупы, 400 г муки, 120 г моркови, 100 г яблок, 120 г творога, 3 яйца, 100 г маргарина, сок и цедра лимона, 120 г сахара, 50 г изюма, панировочные сухари, соль по вкусу.*

Маргарин растереть с сахаром и взбитыми яйцами, заправить солью и лимонным соком. Свежую морковь и очищенные яблоки натереть на мелкой терке, добавить в маргарин и хорошо перемешать. Затем добавить манную крупу, творог, изюм и мелко нарезанные лимонные корочки. Всыпать муку и замесить тесто.

Готовое тесто раскатать и уложить на противень, предварительно смазанный растительным маслом и посыпанный слоем панировочных сухарей. Выпекать пирог на небольшом огне в течение 1 часа. Когда пирог будет готов, его следует смазать растопленным сливочным маслом и обсыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ «РОЗА»

➤*350 г муки, $^3/_4$ стакана теплого молока, 200 г сливочного масла, 3 желтка, 200 г с;ахара, немного соли, 1 пакетик ванильного сахара, ром, 20 г дрожжей.*

Муку просеять в миску горкой, сделать углубление, в которое выпустить желтки, положить соль, дрожжи, разведенные в 1/4 стакана молока. Добавить 50 г сахара и 50 г размягченного масла. Влить оставшееся молоко, тесто хорошо вымесить. Затем поставить для подъема в теплое место на 30 минут.

В это время приготовить крем. Приготовление крема: взбить 150 г масла, 150 г сахара и ванильный сахар.

Когда тесто подойдет, раскатать его в пласт толщиной в палец, намазать приготовленным кремом, сбрызнуть ромом, свернуть в рулет и разрезать на куски толщиной 5 см.

ПИРОГ МОСКОВСКИЙ ОТКРЫТЫЙ СО СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ

➢ ***Для теста:*** *950 г муки, 480–530 г воды или молока, 100 г сахара, 60 г сливочного масла, 15 г дрожжей, 15 г соли.*

➢ ***Для начинки:*** *2800 г смеси яблок, груш и персиков или 2600 г смеси клубники, малины, вишни.*

➢ ***Для желе:*** *870 г сахара, 650 мл воды, 50 г желатина (25 г агара).*

➢ ***Для смазывания:*** *10 г сливочного масла, 1 яйцо.*

Приготовить тесто традиционным способом.

Готовое тесто разделить на куски по 200 г, которые подкатать в шар и через 5 минут раскатать скалкой в круглую лепешку толщиной 0,4–0,6 см. Лепешку положить в смазанную маслом форму так, чтобы края лепешки закрывали изнутри края формы. Формы могут быть с гладкими краями или гофрированные диаметром 23,5 см и глубиной 4,5 см.

Тесто, уложенное в форму, оставить для расстойки на 20–30 минут при температуре 215–225 °С.

После выпечки и охлаждения основу пирога наполнить свежими фруктами (300–350 г), которые предварительно вымыть, очистить от кожуры, сердцевины или косточек и нарезать на дольки или ломтики.

ПЕЧЕНЬЕ «ПОДКОВКИ»

➢ *$1^1/_2$ стакана муки, по 200 г изюма и урюка или кураги, 8 яиц, 1 ст. ложка какао-порошка, $1^1/_2$ стакана сахара, $^1/_3$ ч. ложки корицы.*

Перебрать урюк и изюм. Хорошо их промыть в нескольких водах. Дать стечь воде и пропустить через мясорубку. Яйца взбить с сахаром и какао, осторожно перемешать, добавить изюм, урюк, корицу, муку. Все тщательно перемешать. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок, отсадить печенье в виде подковок на противень, который слегка смазать жиром. Выпекать при температуре 180–200 °С.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ТВОРОГА

➢ *$1^1/_2$ стакана творога 9%-ной жирности, $3^1/_2$ стакана муки, $1^1/_3$ стакана сливочного масла, 1 яйцо на смазку, $^1/_2$ стакана сахара на обсыпку, $^1/_4$ ч. ложки соли.*

Тщательно перемешать творог с маслом. Добавить в эту массу соль, муку. Замесить тесто.

Раскатать его слоем толщиной 3–4 мм, смазать яйцом, посыпать сахаром, нарезать ножом на полоски длиной 90 мм и шириной 50 мм, придать форму подковки. Уложить на кондитерский лист. Выпекать при температуре 260 °С до золотистого цвета.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ С МЕДОМ

➢ ***Для теста:*** *1 стакан муки, 1 стакан овсяных хлопьев, $^1/_2$ стакана сахара, 1 яйцо, 100 г масла, $^1/_2$ ч. ложки соды.*

Муку перемешать с содой и просеять через сито. Масло растереть с сахаром добела, в процессе перемешивания добавить мед, сметану, яйцо, овсяные хлопья и муку с содой. После добавки муки все тщательно перемешать в течение 1–2 минут. Раскатать тесто скалкой в тонкую лепешку (толщиной 3–5 мм) и делать из него выемками разные фигуры. Выпекать печенье 10–15 минут при температуре 200–220 °С.

ПЕЧЕНЬЕ «ГРИБКИ»

➢ ***Для теста:*** *5 стаканов муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, $^1/_2$ стакана молока, 30 г дрожжей, 4 ст. ложки крутого сахарного песка, 3 яйца, лимонная цедра, соль по вкусу.*

➢ ***Для белой глазури:*** *$^1/_2$ стакана сахарной пудры, $1^1/_2$ ст. ложки воды.*

➢ ***Для шоколадной глазури:*** *$^1/_2$ стакана сахара, $^1/_4$ стакана воды, $^1/_2$ ч. ложки какао.*

Растереть дрожжи. Смешать с молоком. Прибавить взбитые с сахаром желтки, сметану, соль и лимонную цедру. Всыпать столько муки, сколько понадобится, чтобы получилось довольно крутое тесто. Прибавить белки и размягченное сливочное

масло, вымесить. Дать тесту подойти, обмять, дать еще раз подойти. Разделить тесто на 2 части: одну часть раскатать в пласт толщиной 1/2 см, стопкой или рюмкой диаметром 3–4 см вырезать кружочки, положить на противень. Выпекать в духовке со средним жаром в течение 15–20 минут. Из оставшегося теста скатать валики толщиной 1 см, разрезать на кусочки длиной до 5 см. Выпекать в духовке 10–15 минут. Готовые кружочки смазать с одной стороны белой глазурью, к середине кружочков приставить испеченные «ножки» и оставить на время, чтобы приклеились. Когда глазурь высохнет и «ножки» приклеятся, смазать верх «грибков» шоколадной глазурью.

Приготовление белой глазури: нагреть смесь сахарной пудры и теплой воды до 40 °С при постоянном помешивании.

Приготовление шоколадной глазури: варить сахарный сироп до пробы на толстую нитку, добавить какао, охладить смесь до 60–80 °С; растереть ее о края посуды до появления блеска на глазури.

ТОРТ «ПОЛЯРНЫЙ МИШКА»

➢*2 стакана сахара взбить с 2 стаканами сметаны, 100 г сливочного масла или маргарина растереть с 6 стаканами муки, добавить 1 ч. ложку соды.*

➢***Для крема:*** *3 стакана сметаны, 3 стакана сахара, 1 стакан орехов.*

➢***Для помадки:*** *4 ст. ложки молока, 8 ч. ложек сахара, 1 ст. ложка какао, 50 г сливочного масла, ваниль.*

Смешать все и замесить тесто. Разделив его на две части, одну нужно подкрасить 2 ст. ложками какао. Раскатать коржи и испечь.

Чередовать темный и светлый коржи при изготовлении торта.

Сверху торт облить помадкой: молоко, сахар и какао вскипятить, остудить, прибавить сливочное масло и ваниль.

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ «АНЕЧКА»

➢***Для теста:*** *2 желтка, 100 г сахара, 10 г сливочного масла.*

➢***Для начинки:*** *300 г творога, 2 желтка, 100 г сахара, ваниль.*

➢***Для белкового крема:*** *4 белка взбить со 100 г сахара.*

2 желтка растереть с сахаром, добавить размягченное масло, соду на кончике ножа погасить уксусом, все тщательно растереть. Всыпать муку и замесить не очень густое тесто. Выпечь корж.

Приготовить творожную начинку. Творог растереть, добавить желтки, ванилин, сахар. Хорошо перемешать и равномерно положить на выпеченный корж. Сверху залить белковым кремом (белки взбить в густую пену, добавив сахарный песок, ванилин).

Приготовленный торт поставить в духовку на 15 минут, чтобы крем зарумянился.

ТОРТ «ПЬЯНАЯ ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ»

➢***Для бисквита:*** *10 яиц, $2^1/_2$ стакана сахара, 2 стакана муки, 50 г какао.*

➢***Для крема:*** *50 г какао, 600 г сливочного масла, 6 ст. ложек молока, 3 стакана сахара, 4 яйца, $2^1/_2$ стакана вишни, $^1/_2$ стакана коньяка, 100 г шоколада, 2 пакетика ванилина.*

Сахар, яйца взбить в эмалированной миске, добавить сахар, взбить на пару до образования густой теплой массы. Затем продолжать взбивать, пока не остынет. После этого, осторожно мешая ложкой вниз, смешать с мукой, предварительно смешанной с какао. Массу выложить в форму, смазанную маслом и пересыпанную мукой. Выпекать в духовке со средним жаром.

Готовность бисквита определить, воткнув в него тонкую палочку (должна быть сухой). Вишню (можно из наливки) освободить от косточек, примять к дну банки ложкой и за 2 дня до приготовления залить коньяком, перемешать с сахаром, закрыть крышкой. Сливочное масло, $2^1/_2$ стакана сахара растереть, постепенно добавляя остывшую массу из какао и яиц, добавить ванильный сахар. Если в креме весь сахар разошелся — крем готов. Разрезать бисквит пополам, из каждой половины вынуть мякоть, растереть ее с 1/3 количества всего крема. Полученную массу перемешать с 1/2 всего количества вишни, разделить массу пополам и уложить обратно в коробочки из корок бисквита, предварительно смазав их кремом изнутри. На нижнюю половину приготовленного торта выложить часть оставшегося крема, сверху засыпать вишней и все покрыть оставшимся кремом. На него положить разрезом вниз вторую половину торта. Шоколад разрезать, добавить 2 ст. ложки мо-

лока, довести до кипения и облить получившейся глазурью весь торт сверху и с боков, разровнять глазурь ножом, торт хорошо остудить.

ОРЕХОВЫЕ ТРУБОЧКИ

➢*3 стакана муки, 1 стакан сметаны, $^3/_4$ стакана (150 г) сливочного масла.*

➢***Для начинки:** $1^1/_2$ стакана ядер грецких орехов, 1 стакан сахара, $^1/_4$ стакана меда, $^1/_4$ ч. ложки молотой корицы или кардамона, яичные желтки для смазывания изделий.*

В посуду положить размягченное сливочное масло и взбить его до пышного состояния. Добавить при помешивании сметану, а затем небольшими порциями — пшеничную муку (50% нормы) и замесить тесто.

Замешанное тесто выложить на посыпанный мукой стол, добавить в него оставшуюся муку и продолжить месить еще 7—10 минут до однородного состояния.

Одновременно приготовить ореховую начинку. Для этого очищенные ядра грецких орехов пропустить через мясорубку, добавить сахарный песок, толченый кардамон или корицу, мед и все тщательно перемешать.

Готовое тесто разделить на куски весом 50 г. Каждый кусок теста раскатать в полоску так, чтобы один конец был несколько расширен. Поверхность теста смазать маслом. На полоски положить начинку и свернуть их, начиная с широкого конца, трубочкой.

Подготовленные трубочки положить на смазанный маслом противень, смазать желтком и выпекать 20—30 минут в горячем духовом шкафу.

Готовые ореховые трубочки можно посыпать сахарной пудрой с ванилином.

ДЕСЕРТЫ

СЛИВОЧНЫЙ ПЛОМБИР С АНАНАСОМ

➢*700 г ананасов, 2 брикета сливочного пломбира, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка сахарной пудры.*

Ананас очистить от кожуры, нарезать тонкими кружками, положить в посуду рядами, пересыпая сахаром, поставить в холодильник на 1 час.

Форму обсыпать сахарной пудрой, выложить дно ломтиками ананаса так, чтобы между ними не было пустого места, сверху положить слой пломбира толщиной в палец, плотно умять ложкой. Стенки формы сплошь обложить ломтиками ананаса. На слой пломбира снова положить слой ананаса, затем снова слой пломбира — и так заполнить форму доверху. Поставить в холодильник на сутки.

Перед подачей на стол обернуть форму горячим полотенцем, выложить содержимое на приготовленное блюдо и сбрызнуть соком, который остался от ананаса после того, как его пересыпали сахаром.

МОРОЖЕНОЕ В «ОГНЕ»

➢*2—3 шарика мороженого, 1 ломтик яблока или плоское печенье, 1 кусочек кускового сахара или 1 ч. ложка сахара-песка, 2 ч. ложки спирта или рома.*

В вазочку для мороженого положить шарики мороженого, переложить их ломтиками яблока или печенья, положить сверху сахар, смоченный спиртом.

Сахар поджечь с помощью длиной березовой лучинки. Горящим подать к столу. Очень эффектно это блюдо выглядит во время встречи Нового года или свадебного торжества. Мороженое в «огне» надо стараться подать сразу всем гостям. Для этого вазочки с мороженым расставить на подносе, а уж затем поджечь.

ЧЕРНОСЛИВ С ОРЕХАМИ, СО ВЗБИТЫМИ СМЕТАНОЙ ИЛИ СЛИВКАМИ

➢*200 г чернослива, 125 г сметаны, 40 г сахарной пудры, 200 г измельченных орехов.*

Чернослив промыть, залить небольшим количеством холодной кипяченной воды и оставить на 8–10 часов для набухания.

Вынуть косточки. Положить чернослив в вазочки, залить взбитыми сметаной или сливками с добавлением сахарной пудры. Сверху посыпать измельченными грецкими орехами.

«ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

➢*1 ст. ложка желатина, 2 стакана сока из компота, 1 банка концентрированного молока без сахара, 100 г шоколада, 3 ст. ложки сметаны.*

Желатин залить 1 стаканом сока. Когда желатин набухнет, добавить еще 1 стакан сока и поставить на умеренный огонь, постоянно помешивая, пока желатин не растворится. Когда масса остынет, влить концентрированное молоко, взбивая, чтобы масса получилась пенистой. Вылить массу в формочки и поставить на 4–6 часов в холодильник. Перевернув формы, выложить конфетную начинку на доску.

Шоколад и сметану подогреть на слабом огне, пока масса не станет однородной, слегка охладить и полить сформованную в конфету начинку с одной стороны и поставить в холодильник. Когда застынет, перевернуть на другую сторону, снова полить шоколадной массой и охладить.

РИСОВОЕ СУФЛЕ

Смешать 6 желтков с 6 ложками сахарной пудры, цедрой половины лимона и кусочками сливочного масла величиной с грецкий орех. Добавить 150 г риса, сваренного в молоке с ванилью и охлажденного, и 6 взбитых в крутую пену белков.

Печь в смазанной сливочным маслом форме, посыпанной сухарями. Подать на стол с какой-нибудь фруктовой поливкой.

Это самый простой способ приготовления рисового суфле, но можно приготовить его и другим способом: взять больше яиц и масла, а рис смешать с мелко нарезанными свежими или засахаренными южными фруктами.

ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ

Смешать 4 ложки муки с горкой с таким количеством молока, чтобы при кипячении получилось довольно густое пюре. Прибавить 140 г шоколадного порошка, 140 г сливочного масла и сахару по вкусу, но столько, чтобы было очень сладким. Поставить на плиту и варить, непрерывно мешая.

Потом сбить в пену вместе с 6 желтками и в конце прибавить взбитые в пену белки. Запечь при слабом огне в смазанной сливочным маслом форме.

Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой. Можно дать отдельно в соуснике «шодо» или крем.

ШОКОЛАДНОЕ ЖЕЛЕ

➢*8 яиц, 200 г сахарной пудры, 1 л молока, 50 г какао-порошка, 25 г желатина, 2 порошка ванилина.*

Желтки растереть добела с сахарной пудрой. Добавить молоко и какао, разведенное холодным молоком. Смесь поставить на слабый огонь и мешать, пока она не закипит и не загустеет. Снять с огня и, не переставая размешивать, добавить желатин, предварительно замоченный в холодной воде. Когда смесь остынет, ввести взбитые в пену белки и ванилин, размешать, вылить в форму и поставить в холодное место для застывания.

КЛУБНИЧНЫЙ МУСС

➢*300 г клубники, 100 г сахара, 3 ч. ложки желатина.*

Желатин залить водой, дать набухнуть, затем развести горячей водой. Ягоды протереть через сито, добавить сахар, раствор желатина и взбить в густую пену.

Разложить массу в порционную посуду, охладить, украсить целыми ягодами клубники и подавать с молоком.

САБАЙОН
(винная пена)

➢*100 г сахарной пудры, 4–6 яичных желтков, 200 мл сладкого десертного вина, сливки по желанию.*

Сахарную пудру и желтки взбить до пены в маленьком горшочке, поставить взбитую массу на водяную баню (т. е. в боль-

шую кастрюлю с кипящей водой), подмешать вино, взбить массу до образования густой пены. Смягчить сливками и подавать в теплом или холодном виде с пирогами или кексами.

Если сабайон подается в холодном виде, рекомендуется подмешать немного размягченного желатина.

ШОКОЛАДНЫЕ РАВИОЛИ

➢ *$1^1/_2$ стакана муки, щепотка соли, $^1/_4$ стакана какао-порошка, 2 ст. ложки сахара, 2 крупных яйца, сливки и натертый белый и черный шоколад.*

➢ ***Для начинки:*** *180 г белого шоколада, 3 стакана творога, 1 яйцо. Для начинки можно использовать молочный шоколад вместо белого и потом посыпать готовое блюдо натертым молочным шоколадом.*

Взбить вместе муку, соль, какао и сахар, добавить яйца и замесить тесто. Завернуть и оставить на 30 минут. Для приготовления начинки наломать белый шоколад и растопить в посуде, поставленной в сковороду с кипящей водой.

Слегка охладив шоколад, смешать с ним творог и яйцо. Разрезать тесто пополам и отложить одну половину в пакет. Раскатать тесто прямоугольником на слегка присыпанной мукой поверхности. Накрыть влажным полотенцем.

Разложить начинку ровными рядами на одной раскатанной лепешке (примерно по 1 ч. ложке) с расстоянием около 4 см между кучками. Смазать тесто между начинкой взбитым яйцом.

Накрыть тесто с разложенной начинкой второй раскатанной лепешкой. Сдавить тесто между местами, где разложена начинка, — так, чтобы не образовалось воздушных пузырей. Вырезать отдельные равиоли ножом или формой. Положить их на посыпанное мукой полотенце, накрыть и продержать так около часа. Сварить равиоли в кипящей воде, помешивая, чтобы они не слиплись. Вынуть шумовкой. При подаче украсить сливками и тертым шоколадом.

Содержание

Салаты 3

Закуски 14

Первые блюда 25

Вторые блюда 34

Изделия из теста 46

Десерты 59

От салата до десерта

Составитель Панкратова А.
Обложка дизайн-группа «Форпост»
Редактор Рублев С.
Корректор Рублев С.
Верстка Дудченко А.

Подписано в печать
с оригинал-макета 19.11.2007 г.
Формат $84\times108/_{32}$. Бумага газетная.
Гарнитура «Таймс».
Тираж 15000 экз. Заказ № 2557.

ООО ИД «Владис»
344064, г. Ростов-на-Дону, пер. Радиаторный, 9
Адрес электронной почты: vladis-book@aaanet.ru
Сайт в Интернете: www.vladisbook.com

ООО «ИД «РИПОЛ Классик»
107140, Москва, Краснопрудная ул., д. 22а, стр. 1
Изд. лиц. № 04620 от 24.04.2001 г.
Адрес электронной почты: info@ripol.ru
Сайт в Интернете: www.ripol.ru

Отпечатано в типографии
ОАО «Издательство «Самарский Дом печати».
443080, г. Самара, пр. К. Маркса, 201.

Здесь собраны все Ваши любимые блюда
от салата до десерта!
Эта коллекция лучших кулинарных
рецептов поможет Вам
всегда оставаться на высоте.
Приятного аппетита!

